

M. med.

524

n

Die Weintraube

in

historischer, chemischer, physiologischer,
therapeutischer Beziehung

und in ihrer Anwendung zu

Traubenkuren

nebst Beschreibung sämtlicher bekannteren

Traubenkurorte

von

Dr. med. Knauthe,

Kurarzt in Meran (Südtirol).

Leipzig

Verlag von Otto Wigand.

1874.

Mat. med. 524 $\frac{1}{2}$

Knauthe

Die Weintraube

in

historischer, chemischer, physiologischer,
therapeutischer Beziehung

und in ihrer Anwendung zu

Traubenkuren

nebst Beschreibung sämtlicher bekannteren

Traubenkurorte

von

Dr. med. Knauth,

Kurarzt in Meran (Südtirol).

Leipzig

Verlag von Otto Wigand.

1874.

16 A



Die vorliegende Arbeit, welche bereits in anderer Form im Band 158, Heft 2 der Schmidt'schen Jahrbücher der gesammten in- und ausländischen Medicin erschien, übergebe ich hiermit in einer bei weitem vermehrten und verbesserten Auflage als selbstständiges Werkchen der Oeffentlichkeit. Alle Theile der früheren Auflage erhielten wesentliche Zusätze; der historische Theil ist ganz besonders vermehrt und möglichst vollkommen bearbeitet, neu ist die Beifügung einer Beschreibung der bekannteren Traubenkurorte rücksichtlich ihrer Lage, ihres Klimas, der Kurzeit etc. Bei Abfassung der Arbeit war mein eifrigstes Bestreben: Kürze, verbunden mit Vollständigkeit; habe ich Beides erfüllt, dann wird eine günstige Aufnahme der Arbeit, mit welcher ich eine Lücke in der einschläglichen Literatur auszufüllen gedachte, nicht fehlen.

Meran, Südtirol, 20. Juli 1874.

Dr. Knauth.

Die vorstehende Arbeit, welche bereits in anderer
Form im Jahr 1881, Bd. 2, der Zeitschrift erschienen
ist, ist der Gegenwart in der unvollständigen
Form, in welcher sie hier vorliegt, in einer bei weitem
erweiterten und verbesserten Auflage als selbststän-
dige Schrift den der Öffentlichkeit. Alle Theile der
vorherigen Arbeit erhalten eine neue, erweiterte
Bearbeitung. Die Schrift ist zum Theil neu verfasst und
enthält vollständig neu bearbeitet, neu ist die Darstellung
der Beschreibung der bekanntesten Tugendstufen
des menschlichen Lebens, ihrer Natur, der Kunst etc.
Die Arbeit der Arbeit war mein wichtiges Merkmal.
Auch, verbunden mit Colloquialität; habe ich die
Schrift, dann wird eine gewisse Abnahme der Arbeit
ist, welcher ich eine Lücke in der einschlägigen
Literatur auszufüllen gedachte, nicht fehlen.

Hann. Götting, 20. Juli 1874

Dr. Kunze

Geschichtliches

über die

Weintraube in diätetischer und arzneilicher Hinsicht.

Der Weinstock wurde zuerst zwischen dem 20. und 40. Breitengrade angebaut und durch ägyptische und phönizische Kolonien an den Ufern des mittelländischen Meeres angepflanzt. Mit der allmäligen Entwaldung Galliens und Germaniens, wodurch der Boden trockner und durchwärmer wurde, verbreitete sich die Anpflanzung des Weines auch nach dem Norden, wo er jetzt zwischen dem 15. und 51., in Deutschland sogar bis zum 53. Breitengrade angebaut wird. Mit dem Weinstocke wurde natürlich nicht nur der Saft der Traube, wie diese selbst, ein beliebtes Genussmittel, sondern auch mit der Zeit ein Heilmittel. Als Genussmittel war die Traube und ihr Saft schon in den frühesten Zeiten bekannt. Wir lesen im 1. Buch Mose, Kap. 40, Vers 10 und 11, dass der Obermundschenk des Königs Pharao dem Joseph einen Traum erzählt, in welchem er aus Trauben den Saft in einen Becher gepresst und diesen dem König gereicht habe; ein Beweis, dass schon in Afrika der Traubensaft getrunken wurde. Dass die Weintraube in Asien früh

als Genussmittel geschätzt wurde, zeigt das 4. Buch Mose, 13. Kap., 24. Vers. Josua und Kaleb trugen eine grosse Traube auf einer Stange zurück. Es soll diess die sogenannte schwarze griechische Traube, welche ausnahmsweise ungewöhnliche Grössen (20 Pfd.) erreicht, oft aber 8—10 Pfund schwer wird, gewesen sein. — Der bis auf ein Drittel eingedampfte Traubensaft wurde bei den alten Griechen und Römern für Wein getrunken. Die Griechen nannten ihn *στραϊον* oder *ἐψημα*, die Römer *sapa*. Den bis auf die Hälfte eingekochten Most nannten die Römer *defrutum*, den bis auf zwei Drittel eingekochten *carenum*; beide letzteren Sorten wurden aber nicht getrunken, sondern nur zur Aufbesserung schwacher Weine benutzt. (Geoponica VII, 4; Columella XII, 19; Pallad. XI, 18; Dioscorides V, 9, Hendersen: Geschichte der Weine der alten und neuen Zeiten. Weimar 1833.) — Bei den Bewohnern der Küsten des Kaspischen Meeres, und zwar der des Meerbusens des Flusses Kur, ist ein Getränk beliebt, welches aus dick eingekochtem und ungegohrnem Weinbeerensaft besteht. Dasselbe wird „*Duschap*“ genannt, ist dick wie flüssiger Honig und wird mit Wasser verdünnt getrunken (Sammlung russischer Geschichte VII. Band, Stück 3, 4, Seite 205. Petersburg 1768). *Tschichir* ist ein Getränk, welches zu Derbent getrunken wird; man erhält es durch Pressen der Trauben, setzt noch während des Pressens Wasser hinzu und geniesst es ungegohren (das vorerwähnte Werk Bd. VII, Stück 5 und 6, Seite 346). *Duschap* ist also eingekochter, ungegohrner Most,

während *Tschichir* einfacher noch mit Wasser verdünnter ungegohrner Traubensaft ist. Ob diese Getränke jetzt noch so beliebt sind, oder ob sie vom Wein gänzlich verdrängt wurden, konnte vom Verfasser nicht ausfindig gemacht werden. Bei uns in Deutschland wird zur Zeit der Weinlese in Gegenden, wo keine besonders feinen Weine gebaut werden und man mit dem Traubensaft nicht besonders haushälterisch umzugehen braucht, der frische Most noch gern als Genussmittel getrunken. In Italien kocht man noch jetzt den Traubensaft zur Syrupkonsistenz ein und verwendet ihn dann zur Bereitung von Brühen, Speisen etc.; ebenso in Frankreich. In Italien nennt man diesen syrupartig eingekochten Most *sapa*, in Frankreich *sabe* oder *raisiné*. — Die ersten Autoren, welche den therapeutischen Nutzen des Traubensaftes erwähnen, sind die nachfolgenden. Celsus (20 n. Chr.) spricht in seinem Werke „*de medicina libri octo*“ an vielen Stellen von der frischen, von der getrockneten Traube, von dem eingekochten Most, vom Rosinenwein, von eingemachten Trauben, vom Most. Wir finden bei ihm, dass die frischen grünen Trauben zu den eröffnenden Mitteln gerechnet wurden (II. Buch, Kap. 29); dass der Saft der Trauben oder der Most bläht (I, 26); dass der Saft unreifer Trauben auf Wunden und Geschwüren reinigend, ausführend und ableitend wirkt (V, 5, 12); dass eingekochter Most und Rosinenwein sehr nahrhafte Getränke sind, die im Magen leicht verderben, einen guten Nahrungssaft geben, milde Mittel sind und verstopfen (II, 18, 20, 22, 28, 30);

dass die eingemachten Trauben dem Magen wohl thun (II, 24) etc. — Plinius (25—79 n. Chr.) bespricht in seiner *hist. nat.* XXII, 1, 2, 8—14, 18, die Heilwirkungen und die therapeutische Anwendung der Trauben mit bewundernswürdiger Gründlichkeit. Wir geben hier die Uebersetzung nach Strack*).

Plinius sagt:

1. Von den reifenden Trauben sind die dunkelen die hitzigern und daher ist auch der Wein davon weniger angenehm; wohlschmeckender sind die weissen Trauben, weil sie ihrer Durchsichtigkeit wegen die Luft leichter in sich aufnehmen. Frisch bringen sie den Magen und durch Blähungen den ganzen Unterleib in Unordnung; daher verbietet man sie im Fieber, besonders in Menge; denn sie beschweren das Haupt und machen Schlafsucht. Unschädlicher sind die, welche, abgeschnitten, lange gehangen haben. Nach dieser Luftgebung werden sie sogar für den Magen und für Kranke gut; dann nämlich kühlen sie gelind und beseitigen die Uebelkeit. 2. Die, welche man in herben oder süssen Wein gelegt hat, greifen den Kopf an. Nächst den aufgehängten sind die in Spreu bewahrten die unschädlichsten, denn die in Weintrestern aufgehobenen thun dem Kopfe, der Harnblase und dem Magen Schaden, doch hemmen sie Durchfall und sind auch für die sehr heilsam, welche Blut auswerfen. Die aber, welche in Most gelegen haben, wirken noch

*) Cajus Plinius Secundus Naturgeschichte, übersetzt von Dr. M. E. D. L. Strack. III. Theil. Bremen 1855. p. 3—7.

schlimmer als die, welche in Trestern lagen. Auch das Einlegen in ungekochten Most macht sie nachtheilig für den Magen. Für die gesunden halten die Aerzte die, welche in Regenwasser gelegen haben, wenngleich sie am wenigsten wohlschmeckend sind. Dagegen fühle man ihre wohlthuende Kraft bei Brennen im Magen, bei Bitterkeit der Leber und bei Auswurf von Galle; auch in der Gallsucht und bei der Wassersucht, wenn sie mit Fieberhitze verbunden sei. Die in Töpfen aufbewahrten regen Mund, Magen und Esslust an, doch sollen sie durch die Ausdünstung der Trestern einen etwas stärkeren Geruch annehmen. — Wenn Hühner Traubenblüten unter ihrem Futter gefressen haben, rühren sie die Trauben selbst nicht an. — 8. Die Traubenkämme, an denen Beeren gewesen sind, haben eine zusammenziehende Kraft; die, welche in Töpfen gelegen haben, wirken noch stärker. — 9. Die Kerne der Beeren haben dieselbe Eigenschaft, und sie sind es, die im Weine den Kopfschmerz verursachen; geröstet und zerstampft sind sie dem Magen zuträglich. Man streut das Pulver davon bei Ruhrleiden, Unterleibskrankheiten und Magenschwäche, wie Polenta, unter das Getränk. Auch ist es zuträglich, mit einer Abkochung der Kerne krätzartigen Ausschlag und juckende Stellen zu wärmen. — 10. Die Weintrestern sind an sich dem Kopf und der Blase nicht so nachtheilig wie die Kerne; zerstoßen sind sie mit Salz für Entzündungen der Brust sogar heilsam. Eine Abkochung davon thut als Getränk und Umschlag gegen alte Ruhrleiden und Verstopfungen gut. —

11. Die theriakische Traube isst man gegen Schlangenbiss. Auch verordnet man ihre Gabeln zu essen und aufzulegen, und der daraus gemachte Wein und Essig hat gegen dieselben Dinge Heilkraft. — 12. Die Art Rosinen, welche man *Astaphis* nennt, würde dem Magen, dem Unterleibe und den Eingeweiden nachtheilig sein, wenn nicht die Kerne darin als Gegenmittel wirkten. Nimmt man diese heraus, so soll sie für die Blase dienlich sein; die von weissen Trauben in noch höherem Grade gegen Husten. Nützlich ist sie auch für die Luftröhre und die Nieren, sowie der Rosinenwein davon ganz besonders dem Bisse der Haimorrhöisschlange entgegen wirkt. Auf Hodenentzündungen legt man sie mit gepulverten Kümmel und Koriander, desgleichen, ohne Kerne zerquetscht, mit Raute auf Karbunkeln und Gichtleiden, doch muss man vorher die Geschwüre mit Wein erwärmen. Mit den Kernen heilen sie Augenentzündungen, Wachsgeschwülste und Ruhr. Mit Rettigrinde und Honig werden sie, in Oel gekocht, auf krebsartige Geschwüre gestrichen. Bei denen, die an Podagra leiden oder deren Nägel sich lösen, nimmt man *Panax* dazu, und zur Reinigung des Mundes und des Kopfes kaut man sie mit Pfeffer. — 13. Die *Astaphis acria*, fälschlich *Uva tamina*, mit schwarzen Beeren; sie sind nicht geeignet gegen Abführen und Wegschaffung des Schleimes aus dem Munde, da sie schaden. Zerrieben aber reinigen sie den Kopf und den übrigen Körper vom Ungeziefer, besonders mit Sandarac vermischt; in Essig gekocht benutzt man sie gegen Zahnschmerz,

Leiden an den Ohren, Rheumatismus der Narben und nässenden Schwären. — 14. Die Labrusca (*Ampelos agria*, griechisch), mit rothen Trauben; sie reinigen bei Frauen die Haut im Gesicht und bringen die Flecken weg; auch sind sie mit den Blättern gestossen und durch ihren Saft gut gegen Leiden an Hüften und Lenden. Diese Traube braucht man zu Amuletten. Mit Thymian, Salz und versüßtem Essig nimmt man sie auch gegen Blutauswurf, doch nur zum Gurgeln, ohne davon zu verschlucken. Man hält sie für ein bedenkliches Abführmittel. — Das 18. Kapitel handelt über den Most. Derselbe soll für den Magen nachtheilig, für die Adern jedoch angenehm sein. Unmittelbar nach dem Bade und ohne Zwischenzeit zum Aufathmen genossen wirkt er tödtlich; er ist ein Gegenmittel gegen Kanthariden, ebenso gegen Schlangengift, besonders gegen die Haimorrhoids und den Salamander. Er macht Kopfschmerzen und ist auch für die Kehle nicht gut, dagegen wohlthuend für die Nieren, die Leber und das Innere der Harnblase, indem er sie reinigt. Ganz besonders wirksam ist er gegen die Bupestris (ein Giftkraut). Mit Oel getrunken und dann wieder ausgespien ist er das Gegengift gegen Opium, Gerinnung der Milch, Pfeilgift und Doryknion. Der weisse Most wirkt bei Allem schwächer, der aus Rosinen bereitete ist wohlschmeckender und macht auch weniger Kopfschmerz. — Hiernach wirkt also Most verschieden von den Trauben.

Dioscorides (54 n. Chr.), von welchem Plinius zum Theil seine Mittheilungen entlehnt hat, schreibt

in seinem Werke: „*de medicinali materia*“ IV. Bd., 3. Kap., dass alle frischen Trauben den Leib bewegen (abführen), den Magen blähen, die abgenommenen und aufbewahrten aber, dadurch dass sie ihre überflüssige Feuchtigkeit verloren haben, unschädlicher sind, dem Magen nützen und Appetit bei Kranken erregen. Die Trauben, welche in Trestern und Töpfen aufbewahrt wurden, wirken angenehm auf Mund und Magen, verstopfen, wirken auf die Blase schädlich und beschweren den Kopf. Diejenigen, welche Blut auswerfen oder ausbrechen, können sie mit Nutzen anwenden. Aehnlich wirken die im Most aufbewahrten. Die in gesottenem oder süßem Weine eingemachten belästigen den Magen viel mehr als die, welche in der Sonne getrocknet und dann im Regenwasser aufbewahrt wurden. Diese helfen gegen Durst und Hitze und ebenfalls gegen langwierige Fieber. Die Traubenkerne, zerstoßen und mit Salz vermischt und wie Pflaster aufgelegt, heilen die harte, feste, geschwollene Frauenbrust und vertreiben die hitzigen Geschwülste. Die Brühe, in der die Traubenkerne gesotten haben, wird als Klystir gegen die rothe Ruhr, den Bauchfluss (Diarrhöe) und die anderen Gebärmutterflüsse mit Nutzen gebraucht. Bei Frauen als Bad und Bähung bei denselben Leiden. Die Traubenkerne sind durch ihre zusammenziehende Kraft dem Magen gut und angenehm, vertreiben, geröstet und wie Gerstenmalz als Pflaster gebraucht, die rothe Ruhr, stopfen die Diarrhöen und heilen das chronische Erbrechen. Die weisse getrocknete Traube, d. i. die weissen Rosinen oder Meerträublein, ziehen

mehr zusammen als die schwarzen. Die Kerne derselben werden gegen Husten, Halsleiden, Schlund-, Nieren- und Harnblasenleiden mit Nutzen verwendet, wie auch gegen die rothe Ruhr allein oder mit Hirsen-, Gerstenmehl, Eiern und Honig vermischt. Die Rosinen oder Meertrauben, mit Pfeffer gut gekaut, machen einen leichten Kopf, da sie die phlegmatischen Flüssigkeiten von ihm abziehen. Mit Bohnenmehl oder mit gestossenem Kümmel als Pflaster übergelegt, heilen sie die hitzigen Geschwülste. Rosinen ohne Kerne mit Raute vermischt und als Pflaster verwendet, heilen die Nachblattern, Karfunkelblattern, die Pannusgeschwüre, faulen Geschwüre, den kalten Brand. Meertrauben, mit dem Saft von *Panax heracleon*, *Asclepium*, *Chironium* (Raute) vermischt, sind gut als Ueberschlag bei Podagra und ziehen wie Pflaster die lockern Nägel an den Fingern in kurzer Zeit heraus. — Ueber den unreifen Traubensaft sagt Dioscorides, Buch IV, Kap. V, folgendes: „Der unreife Saft wird aus den herben, unreifen Trauben der *Uvae amineae* und *Thasiae* gepresst und im Sommer vor den Hundstagen in ein Becken oder einen Kessel aus rothem Kupfer gegossen, mit einem leinenen Tuch zugedeckt, an die Sonne gesetzt bis er dick wird. Er muss feuerroth, leicht zerreiblich, sehr stark zusammenziehend und die Zunge ätzend sein. Auch wird der Saft von Anderen über Feuer eingekocht. Dieser Saft, mit Honig oder süßem Wein vermischt, ist gut gegen die Hitze und die hitzige Geschwulst der Mandeln, des Schlundes und Zäpfchens, gegen faulige Mundgeschwüre (Aphthen),

gegen weiches, lockeres Zahnfleisch und gegen Ohrenfluss, heilt, mit Essig gemischt, Fisteln, faule und fressende Geschwüre, stillt als Klystir die rothe Ruhr und den Gebärmutterfluss, macht helle Augen und scharfes Gesicht, heilt ausgeschlagene Augenbrauen und eiternde Augenübel; getrunken ist er gut gegen frisches Blutbrechen und wo die Adern gesprungen sind; er muss aber in geringer Menge genommen und mit viel Wasser verdünnt werden, da er sehr scharf ist und brennt. (Der Aminier, *Uva aminea*, ist eine römische Traube, die fälschlich für den jetzigen Traminer gehalten wird.) — Galen (131—200 n. Chr.) schreibt im IV. Buch, 3. Kap. „*de facultatibus medicam. simplic.*“, dass der Saft der Traube kühle und daher nützlich bei Entzündungen des Magens (äusserlich aufgelegt) sei, wie auch gut bei Hypochondrien, Erysipelas und jeder anderen hitzigen Affektion, und dass diese Wirkung alle Fruchtsäfte hätten. In der Wirkung sind sich hier die süssen und herben Trauben gleich (Kap. XII); in Kap. XVIII spricht er von *Vitis agrestis* und sagt, dass sie wie alle bitteren Säfte die Geschwüre reinige, innerlich gebraucht, reinige, purgire, die Regeln befördere, wie auch den Eiter aus Brust und Lungen heraushebe. Galen findet deshalb die *Vitis agrestis* passend bei Epilepsie, widerräth aber den Gebrauch derselben bei Blutspucken, da hier zusammenziehende und klebrige, schleimige Heilmittel nöthig seien und nicht angreifende und auflösende. In Buch VI, 32, empfiehlt er die *Vitis agrestis* gegen Sommersprossen, allerhand Hautleiden und sagt, dass der

kultivirte Weinstock in Allem ähnlich nur schwächer wirke. In seinem Werke, „*de aliment. II*“, sagt Galen, dass die, welche die Weinberge bewachten und nur zwei Monate von Trauben, Feigen und nur etwas Brod lebten, korpulent würden, dass aber das Fleisch, welches sich bilde, nicht so fest und dicht sei, als das, welches bei Fleischnahrung entstehe; es sei dem entgegen schlaff, sehr feucht und schwinde deshalb auch wieder, sobald der Genuss von Trauben und Feigen aufhöre. (*Claudii Galeni opera omnia edit. curavit Dr. Carol. Gottlob Kühn. Lipsiae 1826.*) — Caelius Aurelianus (223 n. Chr.), aus Sicca in Numidien, empfiehlt die geräucherten Trauben bei Durchlauf. — Diess ist, was in der Hauptsache die alten Römer und Griechen von dem Weintraubensaft in seiner therapeutischen Beziehung wussten. Durch die bekannten geschichtlichen Ereignisse (durch die Verheirathung des Sapoires, Königs von Persien, mit der Tochter des Kaisers Aurelian, welcher griechische Aerzte mit dahin schickte etc., und durch die Einnahme von Alexandrien durch die Saracenen (642 n. Chr.), wobei die Schriften der griechischen Aerzte mit in die Hände der Eroberer fielen) kam die griechische und so auch indirekt die römische Arzneikunst überhaupt in die östlichen Theile von Asien; daher kommt es auch, dass die arabischen Aerzte sich in ähnlicher Weise über die Weintraube wie die Griechen aussprechen. Rhazes (860—922), einer der berühmtesten Lehrer zu Bagdad und Vorsteher des Krankenhauses daselbst, später zu Rai, sagt, dass die Traubenkost die Kraft der Glieder, die Samen-

absonderung und die Erektionen vermehre, dass hitzige Naturen von dem Traubengenuss Durst und Fieber bekommen, dass Trauben den Körper schnell fett machen. — Ebn Sinah (Avicenna, 1036), „der Fürst der Aerzte“ genannt und zu Afschena bei Bokhara 980 geboren, Leibarzt und Vezier am Hofe des Khalifen, vergleicht die Trauben mit den Feigen in Betreff ihres Nahrungswerthes. — Serapion (im 10. Jahrhundert) sagt, dass der Saft von *Vitis domestica* und besonders der der Blätter für solche passe, welche Geschwüre im Darne haben, welche Blut ausspucken, die über Brennen im Magen klagen und deren Appetit gestört ist. Die Asche der Traubenkerne und der Saft überhaupt, gekocht oder in die Sonne gestellt und mit Honig und süssem Weine vermischt, hat nach ihm noch verschiedene nützliche Wirkungen bei verschiedenen äusseren Leiden. Dasselbe gilt vom Most, Rosinen etc. Avicenna wendete ferner noch Stengel, Kerne, Reben etc. innerlich und äusserlich in verschiedener Weise an (vide: Math. Sylvaticus, *lib. pandectar. med.* 1474. Cap. CCCXXXIII). — Von späteren Autoren ist es Bonet (1620 — 1689), welcher Traubenessen bei Gicht empfiehlt, dabei aber einen Fall erzählt, welcher gerade zeigt, dass ein gewohnheitsgemässer Traubenesser dennoch die Gicht bekam. (Boneti Polyalth. 1691. Lersch, die Kur mit Obst, 1869, Seite 34, Anmerkung.) — Riverius (1655) wendete reichlichen Traubengenuss, mit Brod nebenbei, bei heruntergekommenen hektischen Kindern mit Erfolg an. Er liess vollkommen reife Trauben geniessen und

die Kerne ausspucken. Weiter ist in vielen Kräuterbüchern des 16. und 17. Jahrhunderts von den Weintrauben als Heilmittel die Rede. Im 18. Jahrhundert besprechen besonders Tissot (populär-med. Schriften), Zimmermann (über die Ruhr) und Andere die Heilkraft der Trauben, besonders bei der Ruhr (siehe: therapeutischer Theil). Zu Kurzwecken mit methodischer Anwendung wurde die Traube aber erst in diesem Jahrhundert, und zwar in den letzten Jahrzehnten, angewendet, und das mit edlen Trauben so reich gesegnete Waadtland soll den Anfang dazu gemacht haben.

Chemische Bestandtheile des Traubensaftes, der Traubenschalen und Kerne.

Die chemischen Bestandtheile des Traubensaftes sind:

1) *Traubenzucker*, welcher sich vom Rohr- und Rübenzucker in seiner elementaren Zusammensetzung nicht unterscheidet. Er zersetzt sich bei der Gährung in Alkohol und Kohlensäure, wobei jedoch noch Glycerin und Bernsteinsäure etc. gebildet werden. Der Traubenzuckergehalt schwankt je nach den Gegenden, in welchen die Trauben wachsen, und je nach den Witterungsverhältnissen, unter welchen die Traube reift, zwischen 10—30⁰/₀. Im Allgemeinen gilt, dass, je südlicher der Wein wächst und je trockner, wärmer das Wetter während der Traubenreife ist, desto zucker-

haltiger der Saft wird. Ausserdem findet man, dass mit der Vermehrung des Zuckergehaltes der Säuregehalt der Traube schwindet. Fälschlicherweise nahm man an, dass der Zucker sich aus der Weinsäure des Saftes bilde; Neubauer hat nachgewiesen, dass die sauren Salze des Weinsaftes sich in neutrale umwandeln, die freie Säure gebunden wird und dadurch der Zuckergeschmack des Saftes mehr hervortritt, da der Beere bei unter günstigen Bedingungen stattfindender Reife mehr Mineralbestandtheile, besonders Kali, zugeführt werden. Neubauer hält ferner den Zucker für ein Produkt der Beerenzellen und giebt somit der Beere ein mehr oder weniger selbstständiges Leben. Wie Witterungsverhältnisse auf die Bestandtheile des Mostes oder Traubensaftes einwirken, hat ebenfalls Neubauer durch Zahlen dargethan. Derselbe untersuchte Trauben nach anhaltendem Regen und fand, dass der Zucker (bei Rieslingstrauben) um 0.95% abgenommen und das Wasser um 0.762% zugenommen hatte.

2) *Saures weinsteinsaures Kali* (Weinstein) und Spuren von *weinsaurem Kalk*.

3) *Freie Weinsäure*. In schlechten Jahrgängen, wie auch in unreifen Trauben findet sich anstatt der Weinsäure die ihr verwandte Aepfelsäure, die zuweilen bei Analysen reifer Trauben als stehender Bestandtheil mit aufgeführt wird. Die Ueberführung der Aepfelsäure in Weinsäure bei gesetzmässiger Reife ist nur ein Oxydationsprodukt.

4) *Eiweissartige Körper*, ähnlich dem Eiweiss der

Eier und des Blutes. Sie sind im Traubensaft in grösserer Menge vorhanden.

5) In geringern Mengen sind im Moste noch vorgefunden worden: *gummiartige Stoffe*, *Dextrin*; diese jedoch nur in unter schlechtern Witterungsverhältnissen gereiften Trauben, also auch in Trauben schlechter Jahrgänge.

6) *Mineralbestandtheile*, besonders Kali, Phosphorsäure, Kalk, Magnesia, selbst Eisen, Manganoxydul (Crasso), Thallium (Böttcher).

7) Sogen. *Extraktivstoffe*, die in geringerer oder grösserer Menge vorhanden, aber noch nicht näher gekannt sind.

8) *Geringe Mengen Farbstoff*.

9) *Wasser* in ziemlichen Schwankungen, je nach der mehr oder weniger günstigen Witterung bei der Reife 70—80⁰/₀.

Tannin ist im reinen Moste nach Neubauer nicht vorhanden und stammt, wenn es gefunden wird, von zerquetschten Schalen, Stengeln und Kernen her, welche ausser Tannin noch organische Säuren, Mineralbestandtheile und, die Kerne, eine nicht unbedeutende Menge fettes Oel, nach Fitz (Ann. d. Oenol. Bd. I., S. 275) 15—18⁰/₀, enthalten. Das Oel besteht aus den Glycerinverbindungen von Palmitinsäure, Stearinsäure, Erucasäure und einer Säure (oder Säuregemenge), deren Blei- und Barytsalze schmierige Massen sind. Die ersten beiden Säuren sind in geringer Menge vorhanden. Erucasäure bildet ca. die Hälfte der Säuren. Der Gerbsäuregehalt der Traubenkerne beträgt 5—6⁰/₀.

Quantitative Analysen

Analysirte Traubensorten	Zucker	Ei- weiss	Ei- weiss- artige Kör- per	Farb- stoff, Wachs, lösliches Pectin, Dextrin	Freie Säure	Mineral- bestand- theile, Kali, Kalk, Phos- phor- säure	Extrak- tivstoffe, geb. org. Säuren
Weisse Trauben							
I. Qualität	13.780	—	—	0.498	1.020	—	—
Johannisberger Most							
I. Qualität	20.20	—	—	—	0.78	—	—
II. Qualität	17.60	—	—	—	0.74	—	—
Gew. Weintrauben	9.277	0.732	—	—	1.363	—	—
Prager Weintrauben	11.813	0.761	—	—	0.723	—	—
Czernoseker	11.996	0.392	—	—	0.499	—	—
Neroburger Ries- lingstrauben	18.06	—	0.22	—	0.42	0.47	4.11
Steinberger Auslese	24.24	—	0.18	—	0.43	0.45	3.92

Wie der Mostgehalt in guten und schlechten Jahrgängen schwankt, zeigen folgende Analysen Neubauer's von Hattenheimer Most; derselbe enthielt:

1868	1869	
117	90	Grade der Mostwaage.
23.56%	16.67%	Zucker.
0.46	0.79	freie Säure.
0.19	0.33	eiweissartige Körper.
0.44	0.24	Mineralbestandtheile, Kali, Phosphorsäure etc.
5.43	5.17	gebundene organische Säuren, Extraktivstoffe.
30.08%	23.20%	Summe aller gelösten Bestandtheile.
69.92	76.80	Wasser.

Eine noch zu erwähnende Traubensaftanalyse ist die von Classen, nach welcher 10000 Theile des gepressten Saftes enthielten bei 100° C.:

	bei Franken- trauben	bei weissem Gutedel	bei rothem Gutedel
feste Bestandtheile	1644	1879	2046
Traubenzucker	1499	1624	1740
freie Säure	72	68	48
Asche	27.83	30.95	40.08

des Traubensaftes.

Protein-substanzen	Pectose	Lösl. Pectin, Gummi, Farbstoff, Wachs, Proteinsubstanzen, Asche	Gummi, lösl. Pectin-körper, Farbstoff, geb. org. Säure	Kerne, Schalen, Zellstoff	Aschenbestandtheile	Wasser	Analytiker :
0.832	0.941	—	—	2.592	0.360	79.97	} <i>Fresenius.</i>
—	—	3.10	—	—	—	75.92	
—	—	2.20	—	—	—	79.46	
—	—	—	0.231	4.000	0.446	83.951	} <i>Margold.</i>
—	—	—	0.275	3.720	0.401	82.307	
—	—	—	0.301	3.820	0.327	82.665	
—	—	—	—	—	—	76.72	} <i>Neubauer.</i>
—	—	—	—	—	—	72.78	

Fresenius hat das Resultat seiner Analysen, welche nicht alle hier aufgeführt sind, berechnet und in folgenden Mittelzahlen ausgedrückt. Die Trauben enthalten im Durchschnitt: an Zucker 14.93%, an freier Säure 0.74%, das Verhältniss der Säure zu Zucker und Protein, Gummi gestaltet sich wie 1 : 20.18 : 2.03. Die unlöslichen Stoffe betragen im Durchschnitt 5.81%, die löslichen 22.81%.

Im Allgemeinen geht aus dem bisher Mitgetheilten hervor, dass die Trauben einen sehr grossen Zuckergehalt haben, der den in sämtlichen Früchten übertrifft, wo er, wie bei den Süsskirschen, nur bis zu 10% vorkommt (bei den übrigen Obstsorten schwankt derselbe zwischen 1 — 8%), dass ferner die Trauben sehr proteinarm sind und ihr Salzgehalt, wie auch ihr Gehalt an unorganischen Bestandtheilen (Asche) ein sehr geringer, dass das Verhältniss des Zuckers zur Säure ein sehr günstiges ist, da auf einen Gewichts-

theil Säure im Durchschnitt 20.18 Zucker kommen.

Die *Asche* des Traubensaftes wurde untersucht von Crasso, Walz, Classen u. A.; wir geben hier nur folgende Analysen, mit denen die übrigen mehr oder weniger übereinstimmen. (S. nebenstehende Tabelle.)

Anm. I. Die Aschenanalysen der Trauben und des Mostes von Berthier und Walz werden bei den Zusammenstellungen sämtlicher Aschenanalysen von Blankenhorn und Rössler (Ann. d. Oenolog. Bd. I.) nicht mit aufgeführt, da sie den Ansprüchen, welche an eine wissenschaftliche Untersuchung gestellt werden müssen, in keiner Weise genügen (siehe Gründe dafür in den Ann. d. Oenol. Bd. I, S. 139). Im II. Band der Annalen S. 41 bis 61 sind neue Untersuchungen von Traubenaschen aufgeführt, und zwar von kranken und gesunden Sylvanertrauben. Erstere haben nur einen agrikulturchemischen Werth. Die Asche von gesunden Trauben ergab in 100 Theilen: Kali 48.46, Natron 0.31, Magnesia 3.86, Kalk 6.95, Thonerde 0.02, Eisenoxyd 0.05, Kohlensäure 23.34, Phosphorsäure 4.31, Salzsäure 0.78, Kieselsäure 3.92 (Summa 100.00). Analytiker: Steffenhagen.

In 100 Theilen	Chlor	Schwefelsäure	Phosphorsäure	Kieselsäure	Kali	Natron	Kalk	Eisenoxyd	Manganoxyd	Magnesia	Kalkerde	Analytiker
Frankenmost	0.39	3.67	16.67	2.73	64.25	0.43	6.61	0.32	0.18	4.74	—	Classen
Weisser Gut- edel	0.74	5.75	16.16	1.45	66.37	1.16	4.65	0.48	0.39	2.84	—	
Rother Gut- edel	0.59	4.19	14.05	1.65	71.45	1.44	3.05	0.40	0.45	2.62	—	
	1.142	13.582	—	0.137	58.645	—	6.731	0.494	0.458	—	7.641	Crasso

Zur Einäscherung wurden aber die ganzen Beeren sammt Schalen und Kernen benutzt.

Anm. II. Nach Analysen verschiedener Analytiker, mitgetheilt in den Annalen der Oenologie (Bd. III, Heft 2 und 3), schwankte der Gehalt an Trockensubstanz verschiedener Weintrauben wie folgt: Muscateller enthielt 11,457⁰/₀, grüner Sylvaner 12.317⁰/₀, Gutedel 12.923⁰/₀, Burgunder 15.729⁰/₀, Riessling 15.915⁰/₀, Ruländer 15.996⁰/₀, Traminer 16.038⁰/₀, blauer Sylvaner 17.432⁰/₀. Der Aschengehalt folgender Weintraubensorten betrug in Durchschnittszahlen ausgedrückt:

	in der Trocken-	in frischer
	substanz	Substanz
bei grünem Sylvaner	4.331 ⁰ / ₀	0.5303 ⁰ / ₀
„ Muscateller	4.239	0.4856
„ Burgunder	3.992	0.6298
„ Ruländer	3.956	0.6306
„ Traminer	3.823	0.5303
„ Riessling	3.090	0.4904
„ Gutedel	2.945	0.3767
„ blauem Sylvaner	2.835	0.4948

Der *Stickstoffgehalt* betrug in Durchschnittszahlen ausgedrückt:

	in der Trocken-	in frischer
	substanz	Substanz
bei Riessling	1.2095	0.1930
„ Traminer	1.4247	0.8236
„ Sylvaner grün	1.3185	0.1601
„ Burgunder	1.2827	0.2022
„ Ruländer	1.5867	0.2538
„ Muscateller	1.1953	0.1396
„ Sylvaner blau	1.1689	0.2036
„ Gutedel	1.0835	0.1409

Diese Analysen sind die vorzüglichsten und neuesten auf dem Gebiete der Oenochemie und haben auch einen ganz besondern Werth für die Beurtheilung der einzelnen Traubensorten sowohl wie auch der Trauben überhaupt. Man sieht aus ihnen, wie arm die Trauben an Trockensubstanz sind und wie gering der Stickstoffgehalt ist.

Traubenschalen und *Traubenkerne* wurden gleichfalls auf ihre Aschenbestandtheile untersucht. Das Ergebniss dieser Untersuchungen ist qualitativ ähnlich dem der Mostaschenanalysen; wir gehen jedoch darauf nicht näher ein, da dieser Theil der Beeren bei der Traubenkur nicht in Betracht kommt.

Nährwerth der Trauben.

Fresenius sagt, dass die Obstarten Naturerzeugnisse sind, welche dem Menschen mehr zur Erquickung und Labe und in vielen Fällen zur Erhaltung der Gesundheit als zur eigentlichen Ernährung dienen. „Wir fragen, fährt er fort, bei dem Obst vor Allem nach dem Wohlgeschmack und schätzen und bezahlen es mehr nach diesem als nach seinem Nahrungswerth“. Was nun vom Obst im Allgemeinen gilt, hat auch seine Anwendung auf die Traube. Aus den Analysen des Traubensaftes sehen wir, dass die Weintraube sehr proteinarms im Vergleich zu andern Nahrungsmitteln ist, wie überhaupt das Obst das proteinärmste der Nahrungsmittel darstellt. Das Nährstoffverhältniss des Obstes überhaupt stellt sich wie 1 : 20.

Um 1 Gramm Protein zu ersetzen, müsste man 120 Gramm Trauben, um 1 Gramm Zucker zu ersetzen, 6.6 Gramm Trauben geniessen. Mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. Trauben ersetzt man erst die Proteinmenge eines Eies (Grouven). Nach Fresenius müsste man, um 9.11 Theile frisches Eiweiss zu ersetzen, 138 Theile Trauben ge-

niessen. Um ein Ei, welches Fresenius = 5 Gramm Proteinsubstanz rechnet, zu ersetzen, sind nöthig 390 Gramm Trauben, um 1 Pfd. Stärke zu ersetzen, sind 5.4 Pfd. Trauben nöthig.

Die Trauben bringen somit wie alles übrige Obst im Verhältnisse zu den stickstoffhaltigen Nährstoffen zu viel stickstofflose Stoffe in den Körper und sind somit kein gutes Nahrungsmittel. Lersch sagt: „Vergleichen wir den Stickstoffgehalt der Kuhmilch, durchschnittlich 60 Zehn-Tausendstel, entsprechend 360 Zehn-Tausendstel Casein, mit einem Traubensaft von 100 Zehn-Tausendstel Casein = 16 Zehn-Tausendstel Stickstoffgehalt, so zeigt sich, wie unzureichend dieser sein würde, um mit 19 Gramm N. das Bedürfniss eines sich gut nährenden Erwachsenen zu decken“.

Physiologische Wirkung der Trauben.

Es kann hier nicht die Aufgabe sein, zu betrachten, wie und in welcher Zeit die oder jenen Bestandtheile des Mostes verdaut resp. resorbirt werden, wo diess geschieht etc.; die Aufklärung über diese Punkte findet man in allen neueren Lehrbüchern der Physiologie. Im Allgemeinen aber gilt, dass die gelösten Bestandtheile schnell verdaut und dem Blut resp. dem Körper übergeben werden. So ist es beim Traubensaft. Die eigentliche Verdauungseintheilung nach den verschiedenen Gegenden des Verdauungskanales und

die Zeit, welche die Verdauung erfordert, findet mehr oder weniger ihre Anwendung auf die festen Stoffe. Während man nun bisher annahm, dass zum grössten Theil die Aufnahme der gelösten Bestandtheile nur im Magen oder Darm geschehe, so ist neuerdings von Karmel in Dorpat (Archiv für klinische Medicin 1874, XII, 6, p. 466) dargethan, dass auch in der Mundhöhle eine nicht zu unterschätzende Resorption gelöster Stoffe vollzogen wird. Und diese Thatsache hat bei der Traubenkur sicherlich Bedeutung. Denn erstlich enthält der Traubensaft alle Stoffe gelöst, und zweitens hält er sich so lange im Munde auf, als die Schale von der Beere und die Kerne gesondert sind, also eine solche Zeit, während welcher eine Resorption, wie wir gleich sehen werden, erfolgen kann. Karmel machte unter anderen auch Versuche mit Lösungen von Weinsäure, kohlensaurem Natron und Traubenzucker (also mit den wesentlichen Bestandtheilen des Mostes). Er behielt Lösungen 2 Minuten (nur einige Male 4 Minuten) im Munde, spuckte sie aus, spülte den Mund aus und untersuchte Alles. Die Lösungen waren natürlich vorher bestimmt. Die Resultate waren: 1. Die Mundschleimhaut resorbirt; 2. die Resorptionsfähigkeit verhält sich verschieden je nach der Natur des Stoffes; 3. die Resorption ist um so stärker, je concentrirter die Lösung ist; 4. die Resorption wächst nicht in gleichem Verhältniss mit der Zeit; 5. die diffundirende Membran ist von grossem Einfluss auf die Endosmosenverhältnisse; 6. da die Resorption erwiesen ist, so muss man bei Gargarismen mit der

Dosirung vorsichtig sein. — Man kann demnach annehmen, dass ein ziemlich beträchtlicher Theil bei dem Traubengenuss schon in der Mundhöhle resorbirt wird. — Wir kommen nun zur eigentlichen Wirkung der Trauben.

Je nach den grössern oder kleinern Mengen, in welchen die Trauben genossen werden, gestaltet sich auch ihre Wirkung. In geringeren Mengen, 2—3 Pfd. täglich, längere Zeit genossen, selbstverständlich neben einer kräftigen Diät, heben die Trauben die Ernährung, befördern geringgradig alle Se- und Exkretionen (Speichel, Galle, Urin, Stuhl), und zwar so, dass kein stärkerer Reiz auf den Darmkanal ausgeübt wird. In grössern Quantitäten längere Zeit hindurch genossen, entfalten sie die Wirkungen des Zuckers, der Säuren etc. in ausgeprägter Weise. Der Traubenzucker wird direkt ins Blut aufgenommen und hier erst zersetzt, theilweise aber auch unverändert als Traubenzucker ausgeschieden (Mialhe). Der Zucker wirkt bekanntlich anregend auf die Thätigkeit der resorbirenden Gefässe, gelind reizend auf Magen und Darm und die Unterleibsorgane, fördert die Abscheidungen, so dass er gelind abführt, ohne zu schwächen, länger fortgebraucht aber diese Organe erschlaft; er bsgünstigt Fett- und Gallenbildung. Der Zucker gehört deshalb zu den diluirenden, säfteverdünnenden Mitteln. Das Dextrin hat die Eigenschaft, dass es, einmal resorbirt, das Sekret des Pankreas Eiweiss auflösender macht und ferner die Absonderung von Pepsin verstärken soll. Die Kalisalze bewirken (nach Kemmerich) eine

Vermehrung der Herzthätigkeit, und da dieselben in nicht unwesentlicher Menge in dem Traubensaft vorhanden sind, so erregt ein reichlicher Genuss desselben das Gefässsystem, so dass es selbst zu Blutungen aus Nase etc. kommen kann.*) Die Pflanzensäuren (Weinsäure), die weinsauren Salze wirken durststillend, kühlend, regen die Speichelabsonderung an, bewirken leicht Excoriationen und Wundwerden des Mundes, selbst des Magens (Delaharpe beobachtete nach dem Genuss schnellgereifter Trauben Stomatiten, die unter zwei verschiedenen Formen auftraten), sie fördern die peripherischen Ausscheidungen, die der Nieren, des Darms, können aber auch störend auf das Verdauungsgeschäft wirken, Schmerzen und wässerige Stühle hervorbringen.

Die Aschenanalysen zeigen, dass der Most einen nicht unbedeutenden Gehalt an Phosphorsäure hat.

*) Im italienischen Tirol wachsen ausser vielen Traubensvarietäten drei Sorten, welche die italienischen Namen Pevraela, Trebbiana und Marzemino führen. Sie haben kleine, sehr süsse Beeren, welche bei der erstern Sorte gelbröthlich, bei der zweiten weiss, bei der dritten schwarzblau sind. Diese Traubensorten stehen allgemein in dem Rufe (es wurde mir von vielen Italienern, wie auch vom Dr. Vambianchi in Arco bestätigt), zu $\frac{1}{2}$ —1 Pfd. zur Zeit der vollkommenen Reife genossen, einen dem leichten Rausch ähnlichen Zustand zu erzeugen, besonders die Pevraela. „Sie steigen in den Kopf“ — ob diess nur eine erregende Wirkung *eines möglicher Weise* grossen Kaligehaltes des Traubensaftes ist, oder ob bei der colossalen Sommerhitze in der reifen Beere eine wenn auch noch so geringe Zersetzung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure stattfindet, oder was überhaupt die Ursache dieser Wirkung sein könnte, war mir nicht möglich zu erfahren.

Beim Wein wird dieser Gehalt so geschätzt, dass Kletzinsky schon 1856 vorschlug, den Wein mehr nach seinem Phosphorsäuregehalt als nach seinem Gehalt an Alkohol zu achten, da der phosphorsäurereiche Wein besonders den Reconvalescenten zusagt, welche an Krankheiten leiden oder litten, die auf einer steten Verarmung des Körpers an Phosphorsäure beruhen. Der phosphorsäurereichste Wein ist der Malaga und der Ungarwein. Neuerdings hat Prof. Preyss in Pest auf die eminente Wirkung des Phosphorgehaltes des Weines bei Kranken hingewiesen und führt viele Beispiele an, wo Kinder nach Ueberstehung schwerer Krankheiten (darunter sein eignes Kind, das nach einer Lungenentzündung hoffnungslos niederlag) und besonders auch Kinder mit lange schon anhaltenden Diarrhöen durch Genuss solchen Weines gesundeten. Preyss entgeistete den Wein durch Eindampfen auf $\frac{1}{4}$ seiner Menge, nachdem er etwas mit Zucker versüsst worden war. Von diesem entgeisteten Wein (er nahm Tokayer) gab er täglich 4 Esslöffel. Preyss sucht diese Erfolge physiologisch-chemisch zu beweisen und kommt auf zwei Fragen: 1. welche Weine zu medicinischen Zwecken die passendsten seien, 2. *ob nicht frischer Traubensaft dieselbe Wirkung üben könne wie entgeisteter versüsster Wein.* Dem Tanningehalt des Weines konnte die Wirkung nicht zugeschrieben werden, da Tokayer kein Tannin oder so gut wie keins enthält. Preyss empfiehlt den Tokayer in Betreff der ersten Frage. Die zweite Frage verneint er, weil der Most vermöge seines grössern Weinsteingehaltes

dem Blute eine grössere Alkalinität ertheilt (was nach Preyss' Erfahrungen von sehr hoher, ärztlich gewiss noch nicht hinreichend gewürdigter Bedeutung sei), weil ferner einige Traubensorten abführen, weil der Most noch den ganzen Gehalt an stickstoffhaltigen Stoffen habe, der durch die Gährung erst eliminirt werde, ferner weil der Most erst noch gähre, der gezuckerte entgeistete Wein nicht. — Diese Gründe sind jedoch nicht schlagend, um die Frage zu verneinen, und sollte sich diese Wirkung des Weines für den Most geltend machen — Erfahrungen giebt es noch nicht — dann würde derselbe eine sehr grosse therapeutische Bedeutung erlangen. Lersch sucht die restaurirende Kraft des Traubensaftes theilweise in seinem Gehalte an unorganischen Theilen und meint, dass die Asche des Traubensaftes in Betreff des Gehaltes an Kali mit der Fleischbrühe übereinkomme, welche aber reicher an Phosphorsäure sei. Die Aschen des Rindfleischextraktes und der Milch im Vergleich zum Traubensaft fallen natürlich zum Nachtheil des letzteren aus; denn Milch und Fleischextrakt enthalten viel mehr Aschenbestandtheile resp. Trockensubstanz. Die Asche eines guten Fleischextraktes beträgt ca. 18⁰/₀, die der Milch ca. 15⁰/₀, den Aschengehalt der Trauben haben wir im chemischen Theil als sehr gering kennen gelernt; ebenso ist die Trockensubstanz eine sehr geringe. Beide Punkte sind jedoch maassgebend für den physiologischen Werth eines Nahrungsmittels und diese Vergleiche fallen sonach zum Nachtheil des Traubensaftes aus. Der Pflanzenschleim

wirkt einhüllend, schwächt in der Traube somit diese reizende abführende Wirkung ab. Die Gerbsäure des Traubensaftes, die nur zufällig aus zerdrückten Kernen oder Schalen darin vorhanden ist, repräsentirt die adstringirende Wirkung. Eiweiss und Pektin im Saft der Traube entfalten die nährende Wirkung, wenn auch ihres geringen Vorkommens wegen dieselbe von untergeordneter Bedeutung und nur von grösserem Werth ist, wenn die Traube in grössern Massen genossen wird.

Die *Kerne* und *Schalen* der Beeren enthalten ziemlich viel Tannin und wirken in Folge dessen sehr adstringirend, welche Wirkung jedoch, da diese Theile nicht mit genossen werden, bei der Traubenkur wegfällt. Kerne und Schalen mitgenossen, wirken mechanisch und können schwere Darmkrankheiten zur Folge haben. Die sich aus dem Zucker und den Säuren im Blute entwickelnde Kohlensäure bedingt die der Traube zugeschriebene erregende Wirkung. Werber meint umgekehrt, dass die süssen Trauben beruhigen.

Wir haben im Vorstehenden die Wirkungen der verschiedenen Bestandtheile der Traube angegeben und können nun auf Grund dieser Einzelwirkungen auch leicht die Gesamtwirkung der Traube beurtheilen. Ein länger fortgesetzter Genuss von einer Menge Trauben wirkt demnach kühlend, durststillend, die Nieren- und Gefässthätigkeit anregend und erregend, abführend und dabei nicht schwächend, vorausgesetzt natürlich, dass die dabei innegehaltene Diät eine kräftigende bleibt, während ein Traubengenuss neben

beschränkter Diät die Ernährung herabsetzt und die Wirkungen eines abführenden Wassers hat.

Zu bemerken ist noch, dass die verschiedenen Traubensorten je nach ihrem grössern oder geringern Gehalt an Bestandtheilen auch die Wirkungen verschiedengradig haben, und dass ferner, die Reife selbstverständlich vorausgesetzt, die Witterungsverhältnisse, unter welchen die Trauben wachsen und reifen, auf die Entwicklung der Bestandtheile (siehe chemischen Theil) von Einfluss sind, dass der mehr oder weniger grosse Säuregehalt die abführende Wirkung bedingt, dass, je süsser die Traube ist, sie auch weniger Durchfall erzeugt, wie auch die hartfleischigen Trauben eher verstopfen und nach faulen Eiern riechende Stühle und Darmgase, bedingt durch einen grössern Eiweissgehalt, zur Folge haben. Meyer-Ahrens ist der Meinung, dass jede der verschiedenen Traubensorten eine specifische Wirkung habe, welche noch zu erforschen sei. Diese Ansicht ist ganz irrig. Im Allgemeinen kennt man die Bestandtheile des Traubensaftes, anderntheils haben wir aber gesehen, dass die procentische Zusammensetzung in ein und derselben Gegend je nach der Witterung zur Zeit der Reife bedeutend schwankt und sich etwas Konstantes ein für alle Mal nicht ableiten lässt. Nicht allein die Witterung aber ist auf die Eigenschaften des Traubensaftes von Einfluss, sondern auch das Land und der Boden, wo der Stock wächst; so ist der Gutedel am Genfersee eine ganz andere Traube wie der in Deutschland, und der blaue Trollinger Deutschlands

vollkommen in seiner Beere anders als der (Farnatscher) Südtirols.

Die Aschenanalysen des Traubensaftes bestimmen Lersch, eine Parallele mit einem bestimmten Mineralwasser zu ziehen. Er stellt neben diese Analysen die des Geilnauer Sauerbrunnens (analysirt von Fresenius) und die der Grande Grille von Vichy. Die anorganischen Bestandtheile des Mostes sind aber allein genommen nicht maassgebend und können nur im Verein mit den organischen Bestandtheilen desselben zum Vergleich mit einem Mineralwasser benutzt werden. Ebenso wenig kann auch nur der Eisengehalt des Traubensaftes allein zu einem Vergleich berechtigen, um darauf hin ein Urtheil über die mehr oder weniger grössere Annehmlichkeit des Genusses der Weintraube bezüglich des Ersatzes eines Eisensäuerlings abzugeben; denn wahrlich Niemandem wird es einfallen, eine Weintraubenkur des Eisens wegen, das in der Mostasche gefunden wird, zu unternehmen. Man muss die Gesammtheit der chemischen Bestandtheile und ihre physiologische Wirkung heranziehen, um einen berechtigten Vergleich aufzustellen. Indessen da giebt es keinen in allen Punkten übereinstimmenden Vergleich! Ein gezuckertes Mineralwasser schlechthin ist der Most gewiss auch nicht. Nur die therapeutische Wirkung allein giebt einen Anhaltspunkt und wir stimmen Pircher's Vergleich bei, dass eine Traubenkur mit beschränkter Diät den Wirkungen der Wässer von Kissingen, Carlsbad, Marienbad ähnelt. Eine Traubenkur mit kräftigender Diät, wobei die

Trauben auch nur in mässiger Menge genossen werden und nicht besonders auf den Darm ableitend wirken, kann dagegen in ihrer Wirkung einem gezuckerten Eisensäuerling an die Seite gestellt werden.

Gehen wir nun zu dem über, was bis jetzt über die Wirkungsweise der Trauben bekannt ist. Was die Alten darüber wussten, haben wir im geschichtlichen Theil kennen gelernt und wir müssen gestehen, dass wir zur Zeit viel mehr auch nicht wissen. Wir wenden jetzt die Trauben im Gegensatz zu den Alten nur in Gestalt einer förmlichen Kur an. Der reichliche Genuss von Trauben oder deren Saft bewirkt, nach den neueren Erfahrungen zusammengestellt, Völle des Magens und Aufblähung, Aufstossen, vollen schnellen Puls, Herzpalpitationen, Schwindel, Erhöhung der Hauttemperatur, eingenommenen Kopf, Trägheit, verminderten Appetit, unruhigen Schlaf, Träume, Vermehrung der Urinsekretion. Der Urin wird wasserhaltiger, sein spec. Gewicht bei Genuss von täglich 4—5 Pfd. Trauben geringer (Pircher); nach einzelnen Beobachtungen soll diess jedoch nicht stattfinden. Bei Genuss von 1530 Gramm Trauben wurde die Vermehrung des Urins erst um ein sehr Geringes (20 Gramm) bemerkbar, bei Genuss von 3060 Gramm betrug die Vermehrung täglich 1020 Gramm, wobei aber das spec. Gewicht bei 2 Personen um 1 stieg, bei einer nur um 1 fiel. Der Chlornatrium-Gehalt war vermehrt (Kaufmann, p. 13—15). Der Harn reagirte immer sauer. Die Phosphorsäure-Ausscheidungen waren bei 2 Personen vermehrt, bei 1 nicht;

die phosphorsauren Erden waren bei 1 Person vermehrt. Der Harnsäuregehalt fiel in 2 Fällen, in 1 blieb er sich gleich. Der Harnstoff blieb in 2 Fällen gleich, in 1 vermehrte er sich (K a u f m a n n). Mialhe fand bei sich nach Genuss von 500 Gramm Trauben und 1 Liter Wasser 2 — 3 Stunden später den Harn neutral; trank er Vichywasser dazu, so war der Harn nach 12 Stunden noch stark alkalisch. Mialhe schreibt diese späte Wirkung dem Gehalt der Traubenhülsen und Fleischtheile an pflanzensaurem Alkali (das nach Berthelot und Fleurien $\frac{1}{3}$ des in den Trauben vorhandenen beträgt) zu, welches erst bei der Verdauung dieser Theile in den Kreislauf gelangt (nach Lersch, p. 18). Lersch erklärt das Alkalischwerden des Urins daraus, „dass die im Obst (Trauben) enthaltenen Säuren im Organismus ganz oder theilweise in Kohlensäure durch Oxydation ihres Kohlenstoffes verwandelt werden, und dass diese sich dann mit Natron, Kali etc. zu einem Salze verbindet, welches als einfaches Salz alkalisch reagirt, sei es, dass es als solches schon im Urin vorhanden war oder dass es die Kohlensäure, welche es zu einem neutralen Salze (Bicarbonat) machte, an der freien Luft fahren liess“.

Werden die Trauben kurgemäss genossen, so verstopfen sie anfangs und wirken erst nach einigen Tagen eröffnend, so dass täglich ein breiiger Stuhl oder mehrere Stühle, je nach der Constitution des Patienten, eintreten. Mit dem Eintritt der breiigen Stühle schwinden dann die erwähnten anfänglichen Belästigungen und machen einem behaglichen Gefühle Platz.

Wässerige, schmerzhaft und von Tenesmus begleitete Stühle treten nur zuweilen auf und kommen besonders bei irritablen Personen und bei Fehlern in der Diät vor. Das Körpergewicht nimmt ferner nach kurgemäsem Traubengenuss (s. später) und geregelter kräftiger Diät zu, ab nur bei Traubengenuss mit eingeschränkter Diät, wobei dann auch die Stuhlentleerungen reichlicher und dünner werden. Ferner verursacht die Traubenkur leicht Blutspeien, vermehrten Husten, vermehrte Schleimsekretion bei Phthisikern (Curchod, Pircher, Kaufmann). — Bemerkt sei noch, dass bei Traubenkuren zuweilen fieberhafter Ikterus auftritt, besonders bei Kindern (Curchod, p. 102, Rilliet), der, wie Lersch richtig bemerkt, weniger von der Wirkung des Zuckers auf die zuckerbildende Leber (wie man annimmt) herrührt, als von einem entzündlichen Reiz des Duodenum, veranlasst durch verschluckte Kerne oder durch Erkältung bei zu kalten Trauben.

Ein grosser Theil der anfänglichen Wirkung der Traubenkur, als: Eingenommenheit des Kopfes, Völle, Trägheit, unruhiger Schlaf, Träume etc. kommt mit auf die Anfüllung des Magens und dessen Druck auf Herz und Lungen. Nichts ist natürlicher, als dass der Mensch, wenn er täglich 3—5—8 Pfund Trauben neben guter Diät geniesst, träg, schläfrig wird, träumt, einen schweren Kopf bekommt, dass der Puls schneller geht, gleich wie nach reichlichen Mahlzeiten überhaupt, bis durch die Stuhlentleerung ein Ausgleich geschaffen ist.

Schliesslich sei noch erwähnt, dass durch reichlichen Traubengenuss, was in Weingegenden eine bekannte Thatsache ist, der Appetit vermehrt wird, was auch schon Dioscorides erwähnt (siehe geschichtlichen Theil). Lersch meint, dass diess möglicherweise daher komme, dass die Pflanzensäuren viele pepsinhaltige Zellen der Magenschleimhaut loslösen. Ferner kommt es vor, dass manche Menschen vom Genuss der Trauben nach dem Essen Durchfall bekommen, während der Genuss von Trauben vor dem Essen diese Wirkung nie hatte. Curchod (pag. 101) erzählt Fälle, wo Personen stets Migräne, Halsconstriktion nach Traubengenuss bekamen. Fortgesetzter Traubengenuss löst ferner durch den Pflanzensäuregehalt des Saftes den Weinstein der Zähne und wirkt schädlich auf den Zahnschmelz.

Therapeutische Anwendung der Traube.

Im geschichtlichen Theil haben wir bereits gesehen, dass die Traube in ihrer Anwendung bei den Römern und Griechen und später schon gekannt war, und dass man ihr viele Wirkungen zuschrieb.

Tissot wendete die Traube bei Ruhr mit Erfolg an, ebenso der englische Arzt Pringle; ferner bestätigt Zimmermann die günstigen Wirkungen der Traube nach Dr. Keller bei einem ruhrkranken 1¹/₂jährigen Kind und bei einem ruhrkranken Manne,

welcher gleichzeitig Zwetschen, Pfirsichen, Brombeeren essen musste.

Jetzt wird die Traube als Kurmittel bei den verschiedensten Krankheiten angewendet und empfohlen, und zwar meist nur auf Grund der Erfahrung, wie auch der früher erwähnten Wirkungen. Hauptsächlich wird die Wirkung derselben gerühmt: bei Krankheiten der Verdauungsorgane, und zwar bei Katarrhen des Magens mit und ohne Intestinalkatarrhe, bei Kardialgien, Dyspepsien (K a u f m a n n), besonders bei Magenkatarrhen, welche ohne Schmerzen mit dem Gefühl von Druck und Völle einhergehen und Appetitlosigkeit, trägen Stuhl und saures Aufstossen und Sodbrennen nach sich ziehen (P i r c h e r); bei habitueller Stuhlverstopfung; ferner hat die Traubenkur einen günstigen Erfolg bei den Folgezuständen des Alkoholismus, besonders bei den dieser Krankheit zukommenden Magen- und Unterleibsbeschwerden (S c h i r m e r); sie zeigt sich ferner von Erfolg bei allen Krankheiten, wo eine Ableitung auf den Darmkanal angezeigt ist, und zwar bei Herzkranken, Hämorrhoidalleiden oder der sog. Unterleibsplethora, bei Gehirncongestionen, bei den verschiedensten Erkrankungen der Leber, welche eine Vergrößerung derselben zur Folge haben, bei chronischer Gelbsucht, bei pleuritischen Exsudaten, bei Gebärmutterinfarkten, ferner wirkt die Traubenkur günstig bei chronischen Bronchialkatarrhen, bei Scrofulose, bei Lungenemphysem, bei Asthma, bei Milztumoren, Wechselfieber, Kachexien, bei chronischen Krankheiten des Urogenitalsystems mit ihren ver-

schiedenartigsten Folgen, bei Blasensteinen, bei Menstruationsstörungen, Chlorose (des Eisens der Trauben halber!). Curchod beobachtete Besserung bei chronischen Diarrhöen, ebenso Huber, Tschärner hält die Traubenkur wirksam bei Durchfall, der von nervöser Reizung des Darmes herrührt, wie auch bei nervösem Husten; Schirmer sah günstige Wirkung bei chronischem Bindehautkatarrh, Chorioideiten, und Schulze und Curchod empfehlen die Traubenkur bei Hautkrankheiten, bei Flechten, Scharbock; Liebenstein will sogar die Krätze (!?) damit geheilt haben (bei Schulze, p. 42). Auch bei Gallensteinen und Zuckerharnruhr, bei chronischen Bright'schen Nierenleiden (chronischer parenchymatöser Nephritis) wird die Traubenkur empfohlen; von recht guter Wirkung ist sie aber bei Fettleibigen, Schlemmern, Lebemännern etc.

Die mehr oder weniger günstigen Erfolge bei diesen Krankheiten sind in der Hauptsache der ableitenden, abführenden Wirkung der Traubenkur zuzuschreiben, und es unterliegt wohl keinem Zweifel, dass die Kur mit Trauben ihrer Lieblichkeit halber andern abführenden Kuren vorzuziehen ist, zumal bei derselben es in der Hand des Arztes liegt, die ernährende, oder besser gesagt, die nicht schwächende Seite der Kur mehr oder weniger mit hervortreten zu lassen und sie so den individuellen constitutionellen Verhältnissen anzupassen.

Eine wichtige Heilkraft ist der Traubenkur nun auch bei der *chronischen Tuberkulose und Lungen-*

schwindsucht zugeschrieben worden und die verschiedensten Traubenkurärzte haben ebenso verschiedene Ansichten darüber und machen grosse und kleine Unterschiede je nach ihren Erfahrungen über die Nützlichkeit der Kur bei genannten Krankheiten und je nach ihrem Standpunkt, den sie der Tuberkulosenfrage etc. gegenüber einnehmen. Die Einen wollen die Traubenkur angewendet wissen nur bei chronischer Pneumonie und Phthise mit gesundem Darmkanal (wie sich Pircher ausdrückt), eine andere Partei (Kaufmann, Hirsch, Helfft, Wolff) kann sie nur in gewissen Perioden der Phthise für angezeigt halten, wieder Andere halten sie nur von Nutzen bei phthisischer Anlage (Schweich), vor Allem will man aber leicht Bluthusten darnach beobachtet haben (Curchod, Pircher). Werber sagt (Seite 60): „Traubenkuren passen am meisten für Personen, welche noch nicht sehr abgemagert sind und die an keiner Aufregung des Gefässsystems leiden; süsse Trauben verursachen keinen Durchfall (ist nicht so glatt auszusprechen. K.). Wenn tuberkulöse Personen sehr abgemagert, blutarm sind und fiebern, passt keine Traubenkur, für diese ist proteinhaltige Nahrung passender.“ Die Kur, welche man unter Traubenkur versteht, d. h. der Genuss von 5—8 Pfd. Trauben im Laufe eines Tages, wobei allemal eine Reizung des Darmkanals und etwas weicher bis dünner Stuhl täglich eintritt, ist bei chronischer Tuberkulose und Phthise unter allen Umständen schädlich, was sich aus den pathologisch-anatomischen Verhältnissen bei

Tuberkulose und Phthise ergiebt. Die höchste und wichtigste Aufgabe besteht bei dieser Krankheit darin, dass man alles Einstürmen auf den Körper solcher Kranken meidet und diesen ihre Ruhe gewährt, besonders aber sind alle anhaltenden Reizungen auf den Darmkanal, selbst wenn er gesund ist, irrationell, wenn man bedenkt, wie leicht bei der grossen Vulnerabilität dieser Kranken oft durch den geringfügigsten Einfluss follikuläre Entzündungen der Darmschleimhaut entstehen, die dann bei der Neigung solcher Kranken zur Ablagerung von käsigen Produkten die grössten Gefahren und übelsten Folgen haben können. Eine gesunde Verdauung und ein gesunder Magen und Darm ist bei Phthisikern und Chronisch-Tuberkulösen der wichtigste Faktor für eine leidliche Existenz. Gegen den Weintraubengenuss (wie überhaupt gegen Obstgenuss) von Seiten solcher Kranken ist an sich nichts einzuwenden. Bei gesundem Magen und Darm ist für dieselbe ein regelmässiger, täglich 1—2 Pfd. betragender Traubengenuss neben einer kräftigen Diät vielmehr vortheilhaft, da hier die fettbildende, nährende Wirkung der Traube hervortritt; merkwürdigerweise rechnet man aber diese Art des Traubengenusses nicht (Pircher) zur Traubenkur, bei der man so und so viele Stühle täglich zu sehen wünscht. Und doch unterliegt es keinem Zweifel, dass man die Art des Traubengenusses ebensogut eine Traubenkur nennen kann, wenn 5—6 Wochen täglich 1—2 Pfd. Trauben verzehrt werden. Die günstigen Resultate, welche man bei einer solchen Traubenkur sieht, sagt Pircher,

und diesem stimme ich bei, kommen aber in der Hauptsache vom Klima und der Ruhe her. Im Ganzen und Grossen gilt diess indessen mehr oder weniger von allen Erfolgen bei Brunnen- und anderen ähnlichen Kuren; ein grosser Theil ihrer günstigen Wirkung kommt sicher auf regelmässige Bewegung, geregelte Diät und Klima. P. Niemeyer (Atmiatrie, p. 174) spricht das Richtige aus, indem er sagt: „Die moderne Gesellschaft besitzt nun einmal zu wenig Abstraktionsvermögen, um Wochen lang eine blanke Athemgymnastik mit täglichem frischem Anlauf als Selbstzweck zu betreiben. Die Andacht kommt ihr erst, wenn das Exercitium als Mittel zum Zweck, nämlich zur Einnahme und Verarbeitung von Molken, Weintrauben und Kräutersäften u. dgl. erscheint.“

Methode der Weintraubenkur.

Unter Weintraubenkur versteht man den täglichen, wochenlang fortgesetzten Genuss von Weintrauben unter Beobachtung einer bestimmten Diät. Manche wollen unter Weintraubenkur nur die Kur verstehen, bei welcher täglich mindestens 3 Pfund genossen werden; aus welchem Grunde ist nicht einzusehen. Durch die Art der Diät, durch die Menge des Genusses der Trauben wird die Wirkung, welche jeder einzelne Krankheitsfall und welche die Constitution des Kranken

anzeigt, geregelt. Demnach geschieht der Genuss der Trauben entweder unter Beobachtung einer beschränkten oder einer kräftigenden Diät. Für gewöhnlich schwankt der tägliche Verbrauch zwischen 3 und 8 Pfd. Beim Genusse der Beeren muss folgendes beobachtet werden. Die Beeren müssen vollkommen reif sein, sind vor dem Genuss abzuwischen, damit Unreinlichkeiten und Insekten nicht mit verzehrt werden; die Traube soll frisch vom Stock genommen sein oder, wie Einige vorziehen, erst einige Stunden liegen, damit die Nachtheile der Kälte der Beeren, die bei sensiblen Personen im Mund und in den Zähnen ein unangenehmes Gefühl hervorbringt, den Magen und Darm schadet und heftige Durchfälle bewirken kann, abgehalten werden. Der Genuss frisch vom Stock in den Weingärten selbst ist deshalb auch nur ausnahmsweise zu gestatten. Die Beere darf nicht mit den Zähnen zerbissen werden, sondern ist mit der Zunge am Gaumen zu zerdrücken, wodurch das Stumpfwerden der Zähne gemildert wird. Die Häute und Kerne werden ausgespuckt. Die Kur wird mit dem Genusse einer geringern Quantität Trauben begonnen, gewöhnlich mit 1—2 Pfd. und um $\frac{1}{2}$ Pfd. oder mehr je nach Verhältniss gesteigert, bis die vorgeschriebene Quantität erreicht ist. Ebenso wird die Kur nicht plötzlich abgebrochen, sondern unter Genuss einer immer geringern Quantität beendet. Bei Menschen, welche, wie es ja vorkommen kann, den Genuss der Beeren des unangenehmen Eindruckes auf die Zähne und die Mundschleimhaut wegen nicht vertragen, wird von manchen

Aerzten der frisch gepresste Traubensaft gegeben. In Vevey giebt es zu diesem Zwecke kleine Pressen, auf welchen sich der Kranke seine tägliche Portion selbst pressen kann. Der Vorwurf, welchen man dem Genuss des gepressten Saftes macht, nämlich dass er leicht gegohren getrunken werden kann und dann (freilich) viel schade, ist dadurch aufgehoben, denn in der Zeit, die während des Führens des Saftes von der Presse zum Munde verfliesst, entstehen keine Veränderungen im Most. Engelmann meint sogar, dass man das Gähren durch Füllen des Mostes in Flaschen und festes Verschliessen derselben aufhalten und so den Most unzersetzt zum beliebigen Genuss aufbewahren könne. Ein hermetischer Verschluss der Flasche kann die Gährung jedoch nicht verhindern, da in den Most selbst die Gährungserreger, d. h. die Pilzkeime, schon während der Bereitung hineinkommen und nicht erst durch den Flaschenverschluss abgehalten werden, einzudringen. Der in verschlossenen Flaschen aufbewahrte Most kann sich zwar länger als der der Luft ausgesetzte halten, aber zweifellos nicht lange. Nach Neubauer hält sich der Most Jahre lang rein und gut, wenn man ihn klar filtrirt, in Flaschen füllt, diese wohl verschliesst und die darin enthaltenen Pilzkeime entwicklungsunfähig macht durch das Erhitzen der gefüllten Flaschen $\frac{1}{4}$ Stunde hindurch in einem Kessel mit Wasser bis auf 60—65° C. Neubauer versichert, dass er in seinem Keller schon seit langer Zeit solchen erwärmten Most aufbewahrt, der im Aussehen und Geschmack vom frischen nicht zu unter-

scheiden ist und zu jeder beliebigen Jahreszeit zur Traubenkur verwendet werden könne. Appert empfiehlt schon vor Neubauer (1809) ein gleiches Verfahren zur Conservirung der Früchte, Milch etc., und seine Methode wird auch vielfach zur Conservirung des Mostes, z. B. in Grünberg, Kreuznach etc., verwendet.

Der nicht hinreichend zuckerhaltige Most wurde schon bei den Alten aufbewahrt. Der vor dem Pressen in die Zisterne gelaufene Most (*Mustum lixivum*) wurde in eine inwendig gehörig beschlagene und später mit einem wohlverpichten Korkstöpsel versehene *Amphora* gethan, die man einen Monat lang oder bis nach dem Wintersolstitium in einen Teich versenkte. Der Most hatte dann alle Neigung zur Gährung verloren, so dass er sich ein ganzes Jahr oder noch länger hielt (Columella XII, p. 29; Cato, *de re rustica* XXV, p. 120; Henderson, c. p. 43). Dieser Most wurde als ein Mittelding zwischen Syrup und Wein betrachtet und von den Griechen ἀετγλευκὲς (ewiger Most) genannt. Wenn die *Amphora* statt in einen Süßwasserteich in einen See versenkt wurde, so nahm die Flüssigkeit sehr bald den Geschmack des Alters an, und der so behandelte Most wurde bei den Griechen θαλασσίτης genannt. — Ebenso hemmte man die Gährung zum grössten Theil und erhielt den Geschmack der Frucht (was bei den Alten die Hauptsache war) durch Setzen des Saftes an die Sonne durch 40 Tage. Dieser Saft wurde von den reifsten Beeren genommen und so in den Gefässen vor Luft geschützt bis zum nächsten Sommer aufbewahrt. Eine geringe Gährung trat hier

aber immer ein (Athen. Deipnosoph. I, 23; Henderson c. p. 43).

Wir kommen zurück auf die Kur. Die Menge der Trauben wird gewöhnlich in 3 Portionen auf den Tag vertheilt. genossen. Während des Genusses ist Bewegung in der Luft nöthig. Die erste Portion wird vor dem Frühstück nüchtern zwischen 7 und 8 Uhr Morgens verzehrt; nur Kranke, welche diess nicht vertragen, können vorher ein gewöhnliches Frühstück nehmen und eine Stunde darauf die erste Portion Trauben verzehren. Es kann auch nöthig werden, im Anfange der Kur zu dieser Zeit gar keine Trauben geniessen zu lassen, oder zu gestatten, dass mit den Trauben etwas Brodrinde genossen werde (Curchod). Werden die Trauben nüchtern verzehrt, dann wird das Frühstück eine Stunde nach dem Genuss derselben eingenommen, welches natürlich leicht sein muss und in Brod, Thee, Kaffee, dünner Chokolade oder einer leichten Suppe bestehen kann. Die zweite Portion wird Vormittags verzehrt, und zwar wenigstens eine Stunde vor dem Mittagessen; die dritte in den Nachmittagsstunden zwischen 3—5 Uhr, immer aber eine bis zwei Stunden nach dem Mittagessen. Manche lassen noch eine vierte Portion nach dem Abendessen nehmen (Schulze).

Die Kur mit Trauben, wo *nur* Trauben gegessen werden und ausserdem nur etwas Semmel erlaubt ist, gehört unter die Excentricitäten von Kuren und wird kaum noch angewendet.

Die Zeit der Kur fällt in die Zeit der Weintrauben-

reife, die je nach der Lage des Kurortes, ob südlich oder nördlich, verschieden fällt, und zwar in die Zeit von Mitte August bis Mitte October. Die Traubensorten, welche sich zum Genuss am meisten eignen, finden sich im folgenden Kapitel.

In Meran wird die blaue Farnatscher oder Vernatscher Traube, wie sie im Volke genannt wird (blauer Trollinger), zur Kur verwendet; am Genfersee wird hauptsächlich der weisse und rothe Gutedel (*Chasselas vert et rouge*) und der rothe und weisse Blussard (*non Fendants, la blanchette et rougeasse*), in Dürkheim vorzüglich der grüne Sylvaner, und, wenn mehr auf den Darmkanal gewirkt werden soll, mit den Elben oder Alben verbunden genossen; am Rhein sind meist Gutedelsorten, Oesterreicher, Kleinberger etc. in Gebrauch, weil die Rieslingtraube ihrer kleinen Beere halber, deren Genuss ermüdet, sich nicht eignet. (Ausführlicheres bei den Kurorten am Schluss des Werkes.)

Ausgesetzt muss die Kur werden während der Menstruation und bei Hämorrhoidalblutungen, unzulässig ist sie während der Schwangerschaft, des Stillens.

Was die Diät betrifft, so sind *verboten* während der Kur: alle schweren Speisen, fette mit Butter bereitete Gerichte, alle blähenden Speisen, Kartoffeln, Rüben, Kohlrabi etc., schweres Schwarzbrot, Milch, Bier, fette schwere Fische, gepökelttes Fleisch, schwere Mehlspeisen, harte Eier, Käse. *Erlaubt* sind: Wein, Kaffee, Thee, dünne Chokolade, leichte gekochte und gebratene Fleischspeisen, zarte Fische etc. und Obst in geringerer Menge. Zum Schutz der Zähne ist das

tägliche mehrmalige Reinigen mit säuretilgenden Pulvern nöthig.

Stomatiten und andere üble Zufälle, als Erbrechen, Diarrhöe, Koliken, werden mit gewöhnlichen Mitteln behandelt.

Bei der Kur anfänglich eintretende Verstopfung wird durch ein Glas Bitterwasser, hier in Meran durch den Genuss einiger reifer Feigen, gehoben.

Trauben, welche sich zum Essen besonders eignen.

Der ökonomische Werth der Trauben bedingt deren Eintheilung in solche, welche sich vornehmlich zur Weinbereitung, zum Essen (Tafeltrauben) und zum Laubschmuck eignen. Wir haben es hier mit den sich zum Essen besonders eignenden Trauben zu thun. An solche stellt man die Anforderung, 1. dass die Traube nicht zu kleinbeerig ist, 2. dass die Schale der Beere dünn ist, 3. dass die Beere wenige und nur kleine Kerne hat, 4. dass die Beere einen süssen und angenehm aromatischen Geschmack besitzt, 5. dass der Saft der Beere nicht zu wässrig, sondern mehr schleimhaltig dick, d. h. die Beere mehr oder weniger fleischig ist, 6. dass die Traube eine gewisse Haltbarkeit besitzt. Je nach der Anzahl dieser Eigenschaften, welche eine Traube in sich vereinigt, classificirt man die Ess- und Tafeltrauben 1. in sehr feine Tafeltrauben, 2. in ziemlich gute Tafeltrauben.

Die Traubensorten, welche nicht unter diese zwei Sorten gehören, sind zwar auch geniessbar und haben deshalb mit wenigen Ausnahmen durchaus keinen unangenehmen Geschmack, sind aber als Esstrauben nicht so beliebt, weil sie meist kleinbeerig und überhaupt ohne die zum Essen angenehmen Eigenschaften sind. Jede der ungeheuer zahlreichen Traubenvarietäten (Babo führt 63 an) vom Riesling, der unsere feinsten Weissweine, und vom Klävner, der unsere feinsten Rothweine liefert, bis zu den ungeniessbarsten Sorten, dem Färber (hier *la graine* genannt), hat ihre Vorzüge und Verwendung.

Im Nachstehenden folgen wir der Eintheilung Babo's und bemerken noch, dass alle die hier genannten Weintraubensorten eine Beerengrösse von 5 — 8''' haben, dass sie alle von angenehmem, lieblichem und manche von äusserst feinem Geschmack sind. Eine specielle Kenntniss der Esstrauben ist nicht nur in Hinsicht auf Traubenkuren, sondern auch diätetisch wichtig und deshalb geben wir hier eine gedrängte Uebersicht.

I. Ess- und Tafeltrauben bester Qualität.

1. *Weisser Gutedel* (Junker, weisser Junker, Most, Moster, Silberling, Silberwissling, Süssling, Frauentrauben, Schönedel, gemeiner und weisser Muskateller, Chasselas blanc ou vert). Meist in Deutschland, besonders im Elsass, dann bei Basel, Heidelberg, am Neckar, am Kocher, an der Tauber, dem Main, an der Elbe (Meissen in Sachsen), am Genfersee zu finden. *Beere*: rund, grüngelb, braungefleckt, hell, durchsichtig, zartfleischig, saftig, dünnhäutig, zweikernig.

2. *Krachgutedel*, so genannt vom Fleisch der Beere, welche beim Zerbeissen unter den Zähnen kracht (Krachmost, Krachmoster, krächelnder Süssling, Gutedler, Krachlampe, Kracher, Chasselas croquant). Wächst meist in Oberbaden, von Freiburg bis Basel, Oberelsass. *Beere*: hartfleischig, süß, gewürzhaft, beim Drücken klaffend, dass der Saft entquillt.

3. *Pariser Gutedel*. Hauptsächlich um Paris; in Deutschland nur in Gärten. *Beere*: weissgelblich, angenehm süß, etwas hartfleischig.

4. *Muskatgutedel*, Muskateller Gutedel, Chasselas musque. Nur in Gärten in Deutschland. *Beere*: gelb, hartes Fleisch, äusserst feiner Muskatgeschmack.

5. *Früher Gutedel* (Perltraube), feine Tafeltraube, nur in Gärten Deutschlands gezogen. *Beere*: sehr gross, weissgrün, hell, zartfleischig, saftig, meist einkernig, braungefleckt, süß.

6. *Rother Gutedel* (rother Junker, Rothmost, rother Moster, rother Silberling, rother Krachmost, Rothedel, rothe Frauentraube, Chasselas rouge, rother Muskateller); nur vereinzelt in Weinbergen vom badischen Oberland, vom Elsass, von Franken, am Main; mehr in Gärten; am Genfersee. Haltbare Tafeltraube. *Beere*: roth, süß, wie weisser Gutedel.

7. *Schwarzer Muskateller*. Schwarzer Gutedel. Nur in Weinbauschulen. *Beere*: schwarzblau, festes Fleisch, feiner Muskatgeschmack.

8. *Weisser Muskateller* (grüner M., Katzendreckler, Schmeckende, weisser Weihrauch, Weyrer, Bela dinka, Bily muscatel, Muscatella bianca etc.); in Spanien, im südlichen Frankreich, Italien, in Oesterreich und Ungarn in Weinbergen des Hegryallyagebirges. *Beere*: rund, gelb, hartfleischig, 2—3kernig, feiner süsser Muskatgeschmack.

9. *Grauer Muskateller*. Nr. 8 ähnlich; nur in Gärten in Deutschland und Frankreich. *Beere* wie 8; röthlichgrau.

10. *Rother Muskateller* (Kümmeltraube, brauner M., Mouscat. rouge etc.); nur in Gärten in Deutschland, selten in Weinbergen; häufiger in Weinbergen Ungarns, Spaniens, Frankreichs. *Beere*: roth, sonst wie 8.

11. *Violetter Muskateller*, nur in Weinbauschulen. *Beere*: dunkelviolett, sonst wie 8.

12. *Schwarzer Muskateller*, in deutschen Gärten, in elsässer Weinbergen. *Beere*: rund, schwarzblau, roth, hartfleischig, dickhäutig, zweikernig, sonst wie 8.

13. *Muskatsylvaner*. Nur in Rebensammlungen. *Beere*: rund, bisweilen länglich, dickfleischig, süß, von feinstem Muskatgeschmack, weiss.

14. *Weisse Vanilletraube*, Malvoisier; nur in Rebensammlungen. *Beere*: rund, hartfleischig, sehr süß, feinsten Vanillengeschmack, weiss.

15. *Frühe Lahntraube* (Lahn), in deutschen Gärten. *Beere*: gelblichweiss, zartfleischig, süß, angenehm.

16. *Blauer Blussard* (schwarzer Malvasier, Warner Traube, schwarzer Heimbürger, la Rougeasse?), häufig am Genfersee, in den Weingärten und in Ziergärten Deutschlands; gehört zu den vorzüglichsten Tafeltrauben. *Beere*: lang, schwarzblau, roth- und zartfleischig, dünnhäutig, süß, gewürzhaft.

17. *Weisser Blussard*, wie Nr. 16 (la Blanchette?). *Beere*: weiss, sonst wie 16.

18. *Gelber Orleans* (Orleanzon, Orleans, Orlänisch, Harthengst, Hartheinisch, weisser Wälscher). In Scharlachberg bei Bingen bildet er den Hauptsatz; ferner in Nierstein angepflanzt; früher der Wein vom Rüdesheimer Berg, jetzt aber vom Riesling verdrängt. *Beere*: meist rund, weissgelb, durchsichtig, hartfleischig, 2—3kernig, sehr wohlschmeckend.

II. Ess- und Tafeltrauben 2. Qualität.

1. *Blauer Trollinger* (Vernatscher oder Farnatscher [so in Meran], Troller, Welscher, Schwarzwelscher, Malvasier, Fleischtraube, Hudler, Mohrendutte, Languedoc, Bockshoden, Schliege, schwarzer Gutedel, Bocksangen, Bannerer, Frankenthaler), Hauptsatz in und um Meran, Südtirol, Oberitalien; ferner im Württembergischen, am Neckar als Hauptsatz; hier und da an der Haardt, in Baden. Gleichzeitig Weinbereitungstraube, die viel aber weniger guten Wein liefert. *Beere*: rund, schwarzblau, dickhäutig, hart-

fleischig saftig, wohlschmeckend, gross, meist nur zweikernig. In Meran ist die Beere nicht hartfleischig, aber sehr saftig.

2. *Blauer Alicant*, { nur in Rebensammlungen und in
3. *Weisser Alicant*, { deutschen Gärten, dann in Spanien.

Beere: fleischig, saftig, dickhäutig, blauroth, roth- und hartfleischig.

4. *Weisser Candolle*, nur in Theilen Frankreichs. *Beere*: kugelig, saftig, dünnhäutig, angenehm süss schmeckend.

5. *Königsgutedel*, in Weinbergen Süddeutschlands, in Frankreich. Die Beeren färben sich gleich nach der Blüthe. *Beere*: dunkelroth, rothfleischig, wie Gutedel überhaupt.

6. *Weisse Babotraube*, { In Italien, selten in Deutschland.

7. *Rothe Babotraube*. { Die weisse Traube am Comersee angebaut. Feine Trauben. *Beere*: weiss, resp. roth, röthlich angelaufen, fleischig, saftig, angenehm süss.

8. *Schwarzer Elben* (Schwarzelbling, Schwarzelben). Vereinzelt in Weinbergen bei Heidelberg und Pforzheim. *Beere*: ungleich gross, bis 8'', rothfleischig, saftig, dickhäutig, dreikernig, angenehm.

9. *Blauer Räuschling* (schwarzer R., Hutler, schwarzer Kläpfer). Bei Bruchsal, bei Heidelberg und im Breisgau. *Beere*: rund, rothfleischig, etwas dickhäutig, 1—2kernig, süss schmeckend.

10. *Blaue Blatttraube*, nur in Frankreich und in deutschen Rebensammlungen. *Beere*: kugelrund, schwarzblau, süss, saftig, ähnlich dem blauen Trollinger.

11. *Blaue Hartwegstraube* (Tauberschwarz, Grobschwarz). Im Tauberthal. *Beere*: rund, schwarzblau, rothfleischig, 3—4kernig, wohlschmeckend.

12. *Grüner Sylvaner* (Oesterreicher, Franker, Frankenriesling, Salviner, Salvaner, Botzniger, grüner Riesling, Grüner, Salveiner, Zierfahner, weisser Augustiner, Fliegentraube, Zirifandler, Schwarwaner). In Ungarn, Oesterreich; in ganz Deutschland in Gärten und Weinbergen; am häufigsten im Haardtgebirge, in Franken, am Main, an der Tauber, in Württemberg. Hauptsatz in Dürkheim. *Beere*: rund, gelblichgrün, grün- und zartfleischig, saftig, sehr wohl- und süssschmeckend, ein-, selten zweikernig, dünnhäutig.

13. *Rother Sylvaner*, in Neckarsulm und in Rebensammlungen. *Beere*: rothblau, sonst wie 12.

14. *Blaue Schaftraube*, eine seltne französische Traubenspielart. *Beere*: rothbraun, dickhäutig, etwas säuerlichsüss.

15. *Späte Lahntraube*, nur in Gärten. *Beere*: gelblichweiss, zartfleischig, süss und angenehm.

16. *Später weisser Malvasier*, nur in Gärten, angenehm schmeckende Traube.

17. *Grüne Seidentraube*, selten, nur in Gärten gebaut. *Beere*: etwas hartfleischig, dünnhäutig, süss.

18. *Früher weisser Damascener*, nur in Gärten. *Beere*: lang, zartfleischig, saftig, angenehm süss.

19. *Später weisser Damascener*, nur in Gärten. *Beere*: lang, gross, fleischig.

20. *Blaue Bronnertraube*, nur in Gärten. *Beere*: länglich-lang, schwarzblau, süss, saftig, angenehm.

21. *Weisse Bronnertraube*. Wie 20, nur weisse Beeren.

22. *Früher Gutedel* (Perltraube, Diamanttraube), seltne, nur in grossen Gärten vorkommende Spielart. Frühtraube. *Beere*: sehr gross, weissgrün, markig, hell, zartfleischig, saftig, meist ein-kernig, vollkommen reif braun gefleckt, feiner Geschmack.

23. *Frühe Lahntraube*, nur in Gärten; frühreifend. *Beere*: saftig, fleischig, süss, feiner Geschmack.

24. *Gelbe Seidentraube* (Frühleipziger, früher Orleans, Kilia-ner etc.). Frühtraube; in norddeutschen Gärten, wie auch ver-einzelt in Weinbergen. *Beere*: länglich, zuweilen rund, gelb, hell, fleischig, saftig, zweikernig, süss und wohlschmeckend.

25. *Früher weisser Malvasier*, blos in Gärten. *Beere*: länglich, bisweilen rund, grünlich-weiss, dünnhäutig, zartfleischig, saftig, angenehm süss schmeckend. Frühtraube.

26. *Früher blauer Klävner* (Champagner, frühes Möhrchen, früher Burgunder, Jakobstraube, Augusttraube, Morillon). *Beere*: hart, weniger guter Geschmack. Nur in Gärten. Sehr zeitig reifend.

Anhang.

Weintrester (Weintreber, Rappen). Man versteht darunter den Rückstand von Hülsen, Stielen, Kernen etc. nach dem Pressen der Trauben. Diese Trester enthalten in Ländern, wo kein Tresterwein bereitet wird, nach Untersuchungen Neubauer's noch ziemlich viel Zucker. N. fand in Trebern von Neroberger Riesling - Auslese unmittelbar nach dem Keltern noch 6.7% Zucker, bei einer zweiten Probe, die er am andern Tage vornahm, 4.8%. Der Verlust entsteht durch die fortgehende Zersetzung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure. Die grosse Wärme der Treber erklärt sich aus dieser fortdauernden Gährung, welchen Zustand der Winzer das „Brennen“ nennt. In Tirol, wo meist nur Treberweine erzeugt werden, enthalten die Treber sicherlich keinen Zucker mehr. Denn selbst die Treber vom Treberwein werden noch einmal mit Wasser, man kann sagen, ausgewaschen. Das Produkt dieser Operation erhält den vielversprechenden Namen „Gesindewein“, der nichts weniger als ein edler Rebensaft ist.

Ausser Zucker enthalten die Treber noch: Tannin, Tanninalbuminat, Eiweisskörper und Alkohol und Kohlensäure (als Zersetzungsprodukte des Zuckers). Eine Aschenanalyse von Emil Wolff ergiebt in 1000 Gewichtstheilen Weintrestern 16.1 Asche; 650 Wasser; 8.6 KO; 0.1 NaO; 0.5 MgO; 2.5 CaO; 2.5 PO₅; 1.2 SO₃; 0.1 Cl.

Die Weintrebern geniessen bei den Bewohnern von Weingegenden grossen Ruf als Heilmittel gegen alle Arten rheumatischer Schmerzen und werden zu lokalen und allgemeinen Bädern verwendet, nur selten jedoch in Folge ärztlicher Verordnung. Früher wurden Tresterbäder mit Erfolg von Tissot angewendet, und zwar bei peripherischen Lähmungen; bei Gelenkschwäche, besonders bei rhachitischer Anlage werden sie jetzt noch im Veltlin und wohl auch noch in anderen Weingegenden gebraucht. Meyer - Ahrens vergleicht die Treberbäder mit Recht mit den Moorbädern. Dass diese Treberbäder einen Erfolg haben können, lässt sich nicht bezweifeln, da die Bestandtheile der Trester eine erregende Wirkung auf die Haut und zahlreiche andere Organe haben. Nach Dr. Marchiolo werden die Bäder meist nur als Halbbäder und zwar zu Stunden langem Gebrauch angewendet; die Temperatur derselben richtet sich je nach dem Grade des Leidens und der Empfindlichkeit der Kranken (Meyer - Ahrens, Bormio etc. siehe am Ende).

Weinmolken, d. i. Milch durch sauren Wein geschieden. Es ist nicht nöthig, über dieses Kunstprodukt sich zu verbreiten, und es sei nur erwähnt, weil es zuweilen verwendet wird. Schulze sagt: „das Reizende des Weins wird durch die Süssigkeit und das Schleimige der Molken gemildert“ und empfiehlt die Weinmolken bei Nervenfiebern.

Sauseckuren sind Kuren mit noch gährendem Traubensaft und eigentlich blos Volksheilmittel. Diese

Kuren werden in der Schweiz und besonders in St. Gallen (Wallenstadt) vorgenommen und waren früher, wo der Wein viel wohlfeiler war und man weniger haushälterisch mit dem Most umging, noch beliebter und gebräuchlicher.

In der Zeit der Gährung, wo der Most ganz warm und trübe ist (ca. 14 Tage lang), geht der Leidende Morgens nüchtern in den Tockel, stösst den Spuhlen durch die Trester und saugt einen bis zwei Schoppen und mehr warm ein. Beliebt ist die Kur bei Brustkatarrhen, Magenkatarrhen, Digestionsstörungen, bei Obstruktionen, bei chronischen Leberleiden etc. Die erdfahle Gesichtsfarbe der Leberleidenden soll sich verändern und oft wieder einem gesunden Aussehen Platz machen. Die Wirkung ist eine auflösende, abführende, soll sehr wohlthätig und oft lange anhaltend sein. Wissenschaftlich ist über die Sauseckuren noch nichts bekannt geworden, wie *überhaupt* über dieselben noch nie etwas veröffentlicht wurde.

Traubenkurorte

und

kurze Beschreibung derselben,

wobei jedoch das nur berücksichtigt ist, was auf
Traubenkuren Bezug hat.

It is intended that a volume of
this kind should be published
regularly and that it should
contain all the new books
published in the year.

The first volume of this
series was published in
1801 and it has since
been published regularly
every year.

Transkription

Die Beschreibung der
Bücher, welche in
dem Jahr 1801
erschienen.

Die Beschreibung der
Bücher, welche in
dem Jahr 1801
erschienen.

Aigle im Rhonethal, Kanton Waadt, Schweiz (1290'), 419 M. ü. d. M. Hügelregion.

Lage: gegen Nordwinde geschützt, gesund, zahlreiche ebene und geschützte Spaziergänge.

Klima: Soll besonders im Herbst etwas neblig sein. Die Temperatur des Beckens, in dem Aigle liegt und welches durch die im Halbzirkel sich herumziehenden Gebirge gebildet wird, ist höher als die der umgebenden Orte. Viel Tagessonne; Nächte kühl.

Kurzeit: von Mitte September an.

Kurtrauben: Chasselas vert et rouge (weisser und rother Gutedel), non Fendants, la blanchette et rougeasse (weisser und rother Bloussard ?).

Unterkunft: gut und in verschiedenen Hôtels und Pensionen.

Arco, Südtirol, Oesterreich, 1 $\frac{1}{4}$ von Riva; Stadt mit italischem Charakter. Winterkurort.

Lage: 231 M. ü. d. M. (?); gegen Osten, Westen, doch nicht ganz gegen Norden geschützt; nach Süden und dem Gardasee offen. Die Stadt liegt umgeben von mit Oelbäumen etc. bedeckten Hügeln.

Klima: mittlere Temperatur im Oktober 11,27° R., im September noch sehr heiss. Der Herbst eignet sich deshalb für Nordländer schwerlich zu Traubenkuren, wozu Arco auch bisher noch nicht oft benutzt wurde.

Kurzeit: September und Oktober. *Kurtrauben:* unbekannt.

Unterkommen: hinreichend in Pensionen und Hôtels mit bescheidenen Einrichtungen (siehe: Arco luogo di cura invernale etc. del Dr. Vambianchi, Medico di Cura. 1874).

Bassen, sächsisch-deutsches Dorf in Siebenbürgen mit 1216 E., bekannt durch seine jod- und bromhaltige Soole.

Lage: 1 Stunde von Mediasch, von wo der Verkehr mit Omnibus und Lohnkutscher stattfindet (was von Mediasch gilt, hat auch seine Anwendung auf Bassen, siehe deshalb Mediasch). Bassen ist einer der niedlichsten und angenehmsten Kurorte Siebenbürgens, liegt in einem anmuthigen von Wald- und Rebenhügeln umkränzten Thale (Sigmund: die Mineralwasser Siebenbürgens 1868, Seite 93).

Klima,
Kurzeit,
Kurtrauben, } wie bei Mediasch.

Unterkommen: zahlreiche Wohnungen in der Badeanstalt als auch in den steinernen Bauernhäusern.

Anmerkung: Bassen ist kein eigentlicher Traubenkurort, kann aber zum Zwecke einer Traubenkur besucht werden, da der Weinbau in dieser Gegend ein hervorragender ist. Bassen wird ärztlich von Mediasch aus besorgt, von wo regelmässig 2—3 Mal wöchentlich ein Arzt hinüberfährt.

Bex, im unteren Rhonethal, Kanton Waadt, Schweiz (1259'), 409 M. ü. d. M. (gleichzeitig berühmt durch seine Sool- und Mutterlaugenbäder, Kaltwasser- und Inhalationskuren; Molken- und Milchkuren.

Lage: von allgemein bekannter Schönheit, hohe Berge, die 3000 M. übersteigen, ewige Gletscher, herrliche Bergabhänge mit schattigen Wäldern; die fruchtbarste Ebene zwischen der Rhone und dem Fusse der Berge bieten einen Gesammtanblick, wie man ihn selbst in der schönen Schweiz selten findet.

Klima: mild, analog dem von Montreux; mittlere Temperatur im September 15,5, im Oktober 9,6° C. (in Montreux 16,4; 10,6; Unterschied im September zwischen Montreux und Bex 0,9, im Oktober 1,0). Das Klima von Montreux unterscheidet sich von dem von Bex durch geringere Temperaturschwankungen, dagegen regnet es in Montreux mehr als in Bex. Herbstaufenthalt besonders gut und schön. Bex ist auch Winterkurort. Das Dorf wie die Kuranstalt sind geschützt gegen Nordwinde; der Nordwestwind (Joran, schwarze Bise) ist sehr wenig. Im Herbste wie im

Winter zuweilen einige Tage die südliche Luftströmung (Föhn). Bex ist sehr selten nebelig; ebensowenig giebt es in der Kuranstalt Bex die zuweilen im Herbst im Dorfe Bex lästigen Mücken. Die Kuranstalt liegt ca. 200' über dem Dorf Bex. (Ausführlicheres über Bex siehe Berl. klin. Wochenschrift 1874, Nr. 7: Bex in der Schweiz, von Geheimrath Lebert.)

Kurzeit: vom 15. September bis Mitte Oktober.

Kurtrauben: die im Canton Waadt gebräuchlichen.

Unterkommen: in dem Kurgebäude: grand hôtel et le chalet des salines, welches für 160 Personen eingerichtet ist. — Post- und Telegraphenbureau. — Omnibus. — Pferde und Wagen. — Pension für Dejeuner, Diner und Souper fr. 6—7.50, Zimmer von 2 fr. an; Beleuchtung und Bedienung 1 fr. (täglich). — Ausser diesem Hôtel noch drei andere Hôtels und Pensionen mit Bädern: Hôtel des Bains; Hôtel Bellevue; Hôtel du Crochet; Hôtel de l'Union; ferner zwei Pensionen.

Boppard, schönstgelegener Ort am Rhein, Städtchen. Höhe über der Nordsee 200'; Höhe der höchsten Gebirgsspitzen in der Umgebung zwischen 1600—1700'.

Lage: Boppard liegt an der grössten Curve, die der Rhein durch seinen ganzen Lauf macht, in einem vor allen rauhen Winden geschützten und durch die umgebenden Berge gebildeten Thale, bietet herrliche Waldpartien, im Sommer Schatten wie auch Schutz vor den Luftströmungen aus Norden und Nordost.

Klima: Das Klima von Boppard ist ein angenehmes, mildes und ein sehr gesundes. Dr. Heusner (Besitzer der Wasserheilanstalt Mühlbad bei Boppard) schreibt darüber dem Verfasser: „Es ist dies die natürliche Folge seiner Höhenlage, sowie der Configuration, Bewaldung und sonstigen Beschaffenheit unseres Gebirgs, des Hunsrückens. Die mittlere Luftwärme (15jähr. Beobachtung) beträgt 7,40° R., der mittlere Luftdruck 333,75, das Mittel der Regenhöhe 290,98; beides in Pariser Linien“. — Das köstliche Trinkwasser und diese klimatischen Vorzüge haben zwei Kaltwasserheilanstalten in der Nähe Boppards, in welchen gleichfalls Traubenkuren gebraucht werden können, geschaffen: Marienberg und das Mühlbad (siehe später).

Kurzeit: 1. September bis 1. November; in mancher Saison bekommt man gute, süsse und reife Trauben erst gegen den 10. bis 15. September; manchmal früher; die Trauben sind noch zu bekommen bis 15. November.

Kurtrauben: Die in Boppard benutzten Trauben sind nach Mittheilung des Dr. Krimmer (Badearzt zu Boppard) vorzugsweise: Kleinberger und Oestricher; in einzelnen Fällen, wo mehr tonisirend und adstringirend gewirkt werden soll, werden die rothen Sorten: Frühburgunder und Spätroth, verordnet. Die ersteren Sorten wirken nach Krimmer auflösend und schleimlösend bei Katarrhen der Schleimhäute des Respirationsapparates und des ganzen Tractus intestinalis, sowie bei Anschwellungen der parenchymatösen und drüsigen Organe, bei Pfortadersystemstockungen, Plethora abdominalis und Hämorrhoidalbeschwerden.

In Boppard wird von Dr. Krimmer gleichzeitig, wo es nöthig ist, die Kaltwasserkur angewendet, wie der Ort auch Gelegenheit zum Gebrauch der in unmittelbarer Nähe vorkommenden Mineralwässer bietet (Selters, Rhense, Apollinarisbrunn, Neuenahr, Hep-pingen, Reisdorf etc. etc.).

Unterkommen: in den Privathôtels und in Privathäusern. Was die Preise anlangt, so stellt sich der Preis für volle Pension (Kost, Logis) pro Tag auf ca. 1½ Thaler.

Bormio, Bad; Italien. Eisenbahn bis Bozen, Chur und Como. Tägliche Postverbindungen über die Stilfserjochstrasse mit Tirol, über Bernina und Splügen mit der Schweiz und durch das Veltlin abwärts mit Italien. Bormio hat 7 Quellen mit einer Temperatur von 34 bis 41° C. Drei davon sind, weil schwer zugänglich, noch unbenutzt. Indifferente Thermen. Quellschlamm-bäder. Molken. Milch. Trauben.

Lage: altes Bad 1448 M. oder 4460', neues Bad 1340 M. oder 4125'. Bormio liegt in einem weiten und doch durch die dasselbe im Osten abschliessenden Gebirgsmassen und die hohen dasselbe begleitenden Gebirgszüge hinlänglich geschütztem Alpenthal.

Hochalpenklima. Mittlere Temperatur im September im neuen Bad 11,25° C., im Oktober 8,96° C.; im alten Bad 9,72° C. im

September, 7,56° C. im Oktober. Die niedrigste Temperatur fällt auf die Morgen und Abende, die sehr kühl sind.

Kurzeit: September bis Mitte Oktober.

Kurtrauben: In Bormio wachsen keine Trauben mehr und sie werden aus dem Veltlin bezogen. Die beliebteste Esstraube ist die Uva chiavenasca (roth und weiss), welche auch im Veltlin ausschliesslich zu Traubenkuren verwendet wird (wohl eine Muskatellerart?).

Unterkommen: In den Gebäuden der Bäder. — Bormio wird wohl kaum von Deutschen zu Traubenkuren aufgesucht werden.

Bozen, Hauptstadt von Süd- oder Wälschtirol; 259 M., 10000 E. Eisenbahnstation.

Lage: Die Stadt liegt an der nördlich aus dem Sarnthal kommenden und in die Eisak mündenden Talfer inmitten der grossartigsten Natur, umgeben von üppigen Weingärten etc.; hier kommt von Osten das Eisak-, von Norden das nach Südwesten sich fortsetzende Etschthal und das Sarnthal. In Südosten die hohen Dolomitgebirge des Fassathales. Bozen ist in Folge dieser Lage den Winden ziemlich preisgegeben, erfreut sich aber eines sehr milden *Klimas* und wird oft auch als Winterstation benutzt. Herbst von Mitte September an, wo die Nächte etwas erfrischender werden, bekannt schön wie in Südtirol überhaupt. Trauben zeitiger reif als in Meran. Monatsmittel im September +13,9, Oktober 10,05 R.

Kurzeit: von Anfang September an. Trauben bis spät.

Kurtrauben: Farnatscher.

Unterkommen: gut in den Hôtels, Gasthöfen und in Privatwohnungen. Preise mässig.

Brestenberg am Hallwyler See; Kanton Aargau; Schweiz. 478—485 M. ü. d. M. (1473—1493'). In der Kaltwasserheilanstalt des Dr. Ehrismann und Sohn können ebenfalls Traubenkuren gebraucht werden. Die Anstalt hat eine schöne Lage und gute Einrichtungen. — Kuh- und Ziegenmilch, Molken, Mineralwässer sind zu haben, ebenso giebt es irisch-römische Bäder. — Ausflüge zu Wasser und zu Land.

Klima: sehr mild, gegen Nordost geschützte Gegend, gegen Süden offen.

Kurzeit: von der ersten Woche des September bis Mitte November.

Kurtrauben: der blaue Klävner, der weisse Gutedel, der graue Klävner (Tokayer); auch Riesling. Zu Anfang der Kurzeit, wo die Trauben in Brestenberg noch nicht reif sind, werden die Trauben täglich aus den Walliser Weinbergen bezogen.

Unterkommen: in der oben erwähnten Anstalt können 60 Gäste Unterkommen finden. Pension für Logis, Kost, Bäder (ärztliches Honorar nicht inbegriffen) 6—7 fr. täglich. Bei der Anstalt Schiffe; Equipagen etc.

Chailly, siehe Genfersee.

Chanelaz, Kanton Neufchâtel, Schweiz. 7 Kilometer von Neufchâtel, 20 Minuten vom Bahnhof von Colombier. Kaltwasserheilanstalt, Trauben, Milch, Molken. Besitzer: Dr. Vouga.

Lage: 442 M. ü. d. M.; 10 Minuten vom Neufchâteler See und am Ufer der Reuse, in einem herrlichen Wiesengrund am Fusse eines 60 Meter hohen Hügels, nach Norden und Osten geschützt durch einen herrlichen Buchen- und Eichenwald; im Süden und Westen Weingärten, die zur Anstalt gehören.

Das *Klima* ist mild und angenehm. Schöne Spaziergänge.

Kurzeit: vom 15. September bis 20. Oktober.

Kurtrauben: Chasselas (fendant gris et fendant vert).

Unterkommen: in der guteingerichteten Anstalt für 50 Personen mit Pension für 6—7 fr. täglich. — Kursaal, Billard, Journale etc.

Chardonne

Chernex

Chexbres

Chillon

Clarens

Colonges

} siehe Genfersee.

Dürkheim, Städtchen in der bayrischen Pfalz, 358' ü. d. M. (Soolbad.) Als Traubenkurort weit bekannt.

Lage: am Eingange des Dürkheimer Thales an der Isenach, nordwestlich durch das Haardtgebirge geschützt.

Klima: reine, milde Luft und im Sommer und Herbst beständige gute Witterung. Wälder von essbaren Kastanien; Feigen im Freien,

die aber im Winter eingehüllt werden müssen. Jahrestemperatur im Durchschnitt: $8,75^{\circ}$ R., die höchste der mittelhheinischen Ebene.

Kurzeit: Beginn bei früher Traubenreife Anfang September, bei später im letzten Dritttheil des September.

Kurtrauben: Sylvaner, Gutedel; Elben nur, wenn man abführen-der wirken will.

Unterkommen: gut und hinreichend.

Eppan, siehe Ueberetsch.

Feodosia am südöstlichen Ufer der Krim, Stadt mit 9500 E., klimatischer Kurort, Traubenkurort; Seebadeort; Kumys; Sandbäder am Strande.

Lage: Feodosia wird auf der einen Seite von einer zusammenhängenden Reihe von Hügeln, der östlichen Abdachung des Krim-schen Küstengebirges, umgeben, die in ihrer leicht zugänglichen Höhe mannigfache und reizende Fernsichten bieten; der andere Theil der Stadt zieht sich halbmondförmig um den geräumigen Hafen herum. Obst- und Weingärten zahlreich an den Abhängen vertheilt.

Klima ist mild. Nach zwölfjährigen auf der Centralquarantaine von Feodosia gemachten Beobachtungen stellt sich die durchschnittliche Wärme im Frühjahr 10, im Sommer auf 17—18, im Herbst auf 7—8, im Winter auf 2° R.; ausnahmsweise treten im Winter 4 und mehr Grad Kälte auf, die sich jedoch auf wenige Tage zu beschränken pflegt. Während des Sommers weht am Meer meist ein sanfter, sehr belebender Nord-, Nordost- und Ostwind, der die Luft rein erhält und die Hitze abschwächt. Epidemische Krankheiten sehr selten; im Verlauf von 12 Jahren nur ein Mal (1867) eine gutartige Masern- und Scharlachepidemie im Winter; im Jahr 1863 Pocken, die von Bulgaren eingeschleppt waren. Die Cholera, die seit 1830 ganz Russland 6 — 8 Mal heimsuchte und in den nächstgelegenen Städten der Krim wüthete, verschonte Feodosia immer, bis sie 1870 durch eine Jüdin eingeschleppt wurde; die Epidemie dauerte aber nur 5 Wochen. Cholerine beim Volke im Sommer in Folge von Diätfehlern oft; intermittirende Fieber kommen vor, haben aber mit den sogenannten Krimfiebern nichts gemein

und verschwinden bei rechtzeitiger Hülfe schnell. Lokale Fieber (sogenannte Krimfieber) kommen nicht vor.

Süd- und Südwestwinde von dem Meere selten und niemals anhaltend, bringen aber die bekannten nervösen Erscheinungen hervor. Kalte Landwinde werden durch die Hügelreihe abgehalten. Luft rein; feuchte Seeluft. Feodosia wird im Winter von Brustkranken zum Aufenthalt gewählt, zu Traubenkuren im Herbste viel benutzt und im Sommer als Seebadeort besucht. Remy, dessen Werke die Notizen über Feodosia entnommen sind, sagt: „Ich zweifle keinen Augenblick daran, dass Feodosia sowohl in klimatischer Beziehung, als hinsichtlich seiner Bäder, Lage, Umgebung Russland die viel gerühmten klimatischen Kurorte: Swinemünde, Nizza, Meran und andere vollständig zu ersetzen berufen ist.“

Kurzeit für Trauben beginnt in der Regel Mitte August. (Für Kumyskuren: Mai und Juni; für See- und Sandbäder: von Anfang Juni bis Mitte Oktober.)

Kurtrauben: Man verordnet in Feodosia am liebsten Riesling, Burgunder, Traminer (stets weisse).

Einrichtungen und Unterkommen: Privatwohnungen, die durch viele Neubauten vermehrt werden. Anlagen, Alleen, selbst Strassenpflasterung, Wasserleitung; an eigentlichem Comfort mangelt es noch hie und da. Frequenz im Steigen, 1869 schon 600 Familien. Die Bewohner der Stadt gehören meist orientalischen Stämmen an. *Preise* für ein Zimmer 15—25 Rubel monatlich. Wohnungen für die Saison von drei bis vier Zimmern 200—400 Rubel, ganze Landhäuser ca. 500 Rubel.

Friedrichshafen, Kurort am Bodensee. Kurmittel sind: Seebäder, Molken, natürliche und künstliche Mineralwässer, Trauben, warme Bäder, auch giebt es hier eine Naturheilanstalt. Friedrichshafen ist eine Stadt mit 3000 E.

Lage: 400 M. H.; 47° 35' nördl. Br., 27° 10' östl. Länge, an der äussersten Südspitze Württembergs. Friedrichshafen ist auf drei Seiten (Ost, Nord und West) von einer ebenso fruchtbaren als freundlichen Ebene umgeben, welche weiterhin gegen Nord und Ost durch eine Reihe niederer Hügel eingerahmt ist. Die Südseite

der Stadt liegt unmittelbar am Bodensee, der bei Friedrichshafen am breitesten ist.

Klima: Friedrichshafen liegt offen und frei, hat eine reiche Vegetation, frische kühle Luft und die Eigenschaften eines subalpinen Klimas und Seeklimas combinirt, da die Temperatur geringen Schwankungen unterliegt und die Luft ausserdem ziemlich feucht ist (Faber). Die herrschenden Winde in Friedrichshafen sind der Ost- und Westwind. Die freie Lage des Ortes bedingt immer eine leicht bewegte Luft, die die Hitze des Tags im Sommer abschwächt; bei gutem Wetter weht den Tag über eine leichte Brise vom See her, während Abends und Nachts vom Land her ein Ostwind sich erhebt, der durch seine abkühlende Wirkung das Sitzen im Freien häufig nach Sonnenuntergang nur an geschützten Plätzen erlaubt. Hier und da noch Föhnsturm (besonders im Frühling, Herbst und Winter) mit seinen unangenehmen Wirkungen auf Menschen und Thiere. Mittlere Temperatur im Herbst 1869: 7,56; 1870: 6,70 (wahrscheinlich Celsius).

Kurzeit: zweite Hälfte des September bis Oktober.

Kurtrauben werden ohne Auswahl aus Meran bezogen. Der Versuch mit Einführung der Traubenkur wurde erst im Herbst 1873 gemacht und soll fortgesetzt werden.

Unterkommen in Gasthöfen und Privatwohnungen für 5—600 P.

Füred, Ungarn, Szalader Comit.

Lage: am nordwestlichen Ufer des Plattensees unter 46° 58' nördl. Br. und 36° 32' östl. L., vor der Insel Ferro. Die Gegend ist sehr romantisch und eine der schönsten Ungarns. Das sich weithin ausdehnende südöstliche Ufer des Plattensees wird von einer an demselben sich hinziehenden Hügelreihe gebildet; im Westen ist Füred von Bergen umgrenzt, die an den Abhängen mit Reben besetzt sind. Das ganze Terrain des Kurortes beträgt ca. 30 Joch.

Was das *Klima* anlangt, so ist in Füred schon im April, im Mai aber gewöhnlich, die Temperatur der Luft so angenehm, dass selbst schwächere Kranke sie gut vertragen. Im Juni und Juli steigt die Hitze in den Mittagsstunden bis 25° R., seltner im August und selbst im September erhält sich noch die Temperatur ziemlich gleich.

Kurzeit: Mitte August, September. Füed besitzt noch einen alkalisch-salinischen Eisensäuerling, verfügt über Molken (Schafmolken), warme Wasser- und Gasbäder; die Hauptpotenz bilden die Seebäder. Die Saison für diese letzteren Kuren beginnt den 15. Mai.

Kurtrauben: Gutedel.

Unterkommen: in 15 Privatgebäuden für ca. 800 Personen.

Preise: durchschnittlich 1 fl. 50 xr. für das Zimmer.

Der **Genfersee**, über dessen Lage und Schönheit zu reden überflüssig ist, bietet viele Traubenkurorte, und das Waadtland war es überhaupt, das seiner köstlichen Trauben und einzelner klimatisch bevorzugten Orte wegen zuerst zum Zwecke von Traubenkuren aufgesucht wurde. Die Orte der südöstlichen Bucht werden hauptsächlich zum Gebrauch von Trauben- resp. klimatischen Kuren aufgesucht und sind in ihrem Klima, je nachdem sie am See und in der Ebene oder entfernt vom See und im Gebirge (Hügelregion) liegen, von verschiedenem klimatischen Werth, kühler oder wärmer, geschützter oder weniger geschützt. Die wichtigsten Orte, wie sie theils am See, theils im Gebirge liegen und welche als Kurorte benutzt werden, sind, von Vevey begonnen: Clarens, Chailly, Chernex, Vernex, Territet, Montreux, Veyteaux, Glion, Colonges, Chillon, Villeneuve, Chexbres, Chardonne. Von diesen Orten liegen am See oder in der Ebene: Vevey (380 M.), Vernex, Montreux (374 M.), Colonges, Veyteaux, Territet, Chillon, Villeneuve (375 M.); die Lage über dem Meeresspiegel ist bei allen diesen eine mehr oder weniger gleiche. Entfernt vom See oder in dem Gebirge mit verschiedenen Höhen liegen: Chernex (626 M.), Glion (919 M.), Chexbres (568 M.), Chardonne (583 M.). Alle diese Orte haben Pensionen und Wohnungen für Fremde. Die berühmtesten dieser Kurorte sind:

Vevey (380 M.), am See, nächst Montreux am günstigsten von allen Orten am Genfersee gelegen, mit einer mittleren Temperatur im September von 15,4° C., im Oktober von 11,9° C., ohne Winde, ohne Nebel. Stadt mit allen Bedürfnissen der Fremden versehen.

Montreux. Die ganze Gegend von Clarens bis Chillon nennt man Montreux im weiteren Sinne, während die drei zu einem Dorf verschmolzenen Dörfer Sales, Chêne und les Planches unter Montreux im engeren Sinne verstanden werden.

Dieses Montreux ist Pfarrort (374 M.), liegt am geschütztesten und mildesten von allen Orten seiner Umgebung, ist geschützt gegen Osten, Norden und grösstentheils gegen Nordwesten; es hat im September eine mittlere Temperatur von 16,4° C., im Oktober von 10,6° C. Manche ziehen Bex für den September vor, da dieser Monat in Montreux zu heiss sei; man braucht jedoch nur höher in die Umgebung von Montreux (z. B. nach Chardonne) in die im Gebirge liegenden Orte zu gehen, um der Hitze in der Ebene zu entgehen.

Clarens ist gegen Norden weniger geschützt und Veytaux zu sehr am Berg gelehnt und in der Nähe der Rhoneebene. Nächst Montreux ist Vernex am besten und geschütztesten. Der Herbst ist jedoch an allen diesen Orten wie bekannt schön und nur für einen Winteraufenthalt müsste feiner abgewogen werden, uns geht hier jedoch nur der Herbst an. Diese kurze, ganz rohe Skizze muss für unsere Zwecke an diesem Ort genügen, wollte man Ausführlicheres bieten, so ginge es weit über die Grenzen des Raumes, welcher den Kurorten in diesem Werkchen zugewiesen ist.

Kurzeit: von Mitte September bis Oktober; die verschiedenen Höhenlagen und die davon abhängige Traubenreife ermöglichen die Beschaffung stets frischer Trauben in den späteren Wochen, wo in der Ebene die Trauben allmählig aufhören.

Kurtrauben: Chasselas vert et rouge (Gutedel), non Fendants, la Blanchette et la Rougeasse (Bloussard?).

Gleisweiler, Bad, klimatischer Kurort in der bayrischen Rheinpfalz, Eisenbahn- und Telegraphenstation Landau. Kaltwasser-, Milch-, Molken-, Kumys- und Trauben-Kuranstalt. Dampf-, Kräuter-, Kiefernadel-Bäder; Elektrizität; Heilgymnastik.

Lage. Klima. Eine Stunde von Landau entfernt liegt Bad Gleisweiler neben dem Dorfe gleichen Namens, 1000' ü. d. M., in einem hohen Bergeinschnitt gegen Südost, im Schutze vor den

Nord- und Westwinden. Das milde Klima bezeugen die bis gegen den Berggipfel reichenden Waldungen edler Kastanien, der in der nächsten Umgebung wachsende vorzügliche Wein, das gute Gedeihen der Mandeln und anderer an ein südliches Klima erinnernder Produkte, überhaupt die Ueppigkeit der gesamten Vegetation. Ueberaschende Fernsicht in das herrliche Rheinthale mit seinen unzähligen Städten und Dörfern und auf die jenseitige Kette des Odenwaldes und Schwarzwaldes. Unterhaltende Ausflüge in das Haardtgebirge und die Umgebung. Die Anstalt besteht seit 1843 und steht unter Leitung der DDr. Schneider und Manassewitsch.

Kurzeit: 10. September bis Ende Oktober.

Kurtrauben: die am oberen Haardtgebirge fast ausschliesslich vorkommenden Traubensorten: Gutedel, Sylvaner (Franken, Oesterreicher). Den Kurgästen ist es gestattet, die Trauben in den Weinbergen der Besitzer der Anstalt frisch von den Reben zu pflücken. Ausser den genannten Sorten werden noch verordnet: Elbig (die laxirender als die anderen Sorten wirken soll); Früh-schwarze, Burgunder, Muskateller (schwarze aromatische Traubensorten).

Unterkommen bietet die mit Garten umgebene Anstalt mit 60 Zimmern; ausserdem Speise-, Conversations-, Turn- und Musiksaal, Billard, Bibliothek, Journale. Pensionspreise wöchentlich vom Juli bis Ende Oktober: 18—25 fl., im Winter 15—22 fl.

Glion, siehe Genfersee.

Gratsch, siehe Meran.

Gries, Dorf bei Bozen, Südtirol, im Etschthal.

Lage: geschützt gegen Norden, Nordosten durch die hohe östliche Thalwand, unter welcher das Kurbau in einer Art Ausbuchtung liegt; nicht so vollkommener Schutz gegen Nordwesten, offen nach Süden. Gegend grossartig. Gries selbst bietet jedoch im Innern nicht mehr als was ein gewöhnliches Dorf bietet, wenige Wege zwischen hohen Weingärtenmauern. Vielleicht wird die Wiener Kurgesellschaft für mehr und angenehmere Spaziergänge sorgen. Höhe ungefähr wie Meran. Temperatur wie Bozen.

Klima: mild, geschützter und milder wie Meran. September zu heiss für Traubenkuren, wenigstens für Nordländer. Oktober schön.

Kurzeit wie in Meran.

Kurtrauben wie in Meran.

Unterkommen: in dem der Wiener Baugesellschaft gehörigen Kurgebäude und in einzelnen Privatvillen etc. Zunächst fehlt in Gries jedoch noch Viel und wenn nicht die Nähe Bozens einigen Ersatz böte, würde Gries sehr verlassen sein.

Grünberg in Schlesien, Preussen.

Lage: angenehm, viel Spaziergänge, romantisch gruppirte Hügelketten; 4000 Morgen Weingärten und Weinberge; überraschend schöne Fernsichten von einzelnen Anhöhen, Promenaden innerhalb der Weingärten.

Klima: ziemlich kühl, besonders des Abends und Morgens.

Kurzeit: durchgängig Mitte September beginnend.

Kurtrauben: Gelbschönedeltraube, Sylvaner, blaue Schönedel, Traminer, böhmische Traube.

Unterkommen: genügend.

Hof Ragaz, Kanton St. Gallen; ist Badeanstalt und auch Traubenkurort.

Lage: 521 M. (1604'); eine Stunde von Pfäfers, mit dem es dieselbe Quelle (indifferente Thermen, 27°) gemeinschaftlich hat; Hof Ragaz liegt neben dem Ausgange der Pfäferser Schlucht in der Ebene des oberen Rheinthaales und gewährt eine freie Aussicht auf das Rheinthal und die Hochgebirge des angrenzenden Vorarlberges (Oesterreich). Luft feucht. Windgeschützt.

Das *Klima* ist eine Vereinigung des Klimas einer Alpengegend mit dem einer sonnigen Ebene.

Unterkommen in der Anstalt: Hof Ragaz; ausserdem bietet der Marktflecken Ragaz durch seine Gasthöfe noch gutes Unterkommen.

Hyères bei Toulon. Das Institut climatologique privé (etablissement hygiénique) enthält in seinem Prospekt die Ankündigung der Gelegenheit zu Traubenkuren.

Kurzeit: die Herbstsaison beginnt den 1. September und dauert bis 1. Oktober.

Interlaken, Kanton Bern. Obwohl Interlaken hauptsächlich Molkenkurort (vom Mai bis September), so ist doch seit einer Reihe von Jahren Gelegenheit auch zu Traubenkuren gegeben.

Lage: 568 M. (1749'); herrlicher Ort mit paradiesischer Lage. Interlaken ist der Komplex von Oertlichkeiten, die zwischen dem Brienzer- und Thunersee liegen. Interlaken liegt in der Region des Nussbaumes und grenzt an die des Weinstockes. Das Thal bei Interlaken wird von der Aare durchströmt, ist gegen Nordwesten geschützt. Die Ebene von Interlaken wird von hohen Gebirgszügen eingeschlossen, die steil abfallen und den Namen eines Gebirgskessels gewissermaassen rechtfertigen (Werber). Nach Süden liegt das Lauterbrunnerthal mit freiem Blick nach der Jungfrau. — In der Umgebung von Interlaken eine grosse Anzahl der lieblichsten kleineren und grösseren Spaziergänge.

Das *Klima* ist ein mildes, feuchtwarmes. Morgendliche und abendliche Luftströmungen wie in den tiefern Thälern der Centralalpen. Mittlere Temperaturen nach Celsius in den Jahren 1864, 1865, 1866, 1867 im Mai 14,9, Juni 17,6, Juli 18,6, August 16,4, September 16,0, Oktober 9,0, November 2,8°. Die Luft Interlakens wirkt gemäss seiner Beschaffenheit beruhigend auf Gefäss- und Nervensystem.

Kurzeit: vom 20.—25. August an. Die ersten Trauben kommen aus dem südlichen Frankreich, die späteren aus den Kantonen Wallis und besonders Waadt (Genfersee).

Kurtrauben: verschiedene Sorten, später die bekannten Sorten des Genfersees.

Unterkommen: vorzüglicher Comfort mit Preisen, die nicht höher als anderswo sind. Die Hôtels haben durchweg schöne Aussicht nach den Bergen und besitzen meist freundliche Gartenanlagen. Die Preise der grösseren Hôtels sind die aller Hôtels ersten Ranges. In guten Pensionen findet man Unterkommen zu 6—8—9 fr. pro Tag. Der Kursaal liegt mitten zwischen den Hôtels und bildet namentlich Abends den Vereinigungspunkt der Fremden. — Lesezimmer, Concertsaal. — Drei Mal Concert täglich.

Johannisberg, Bad, im Rheingau, Eisenbahn- und Dampfschiffstation Geisenheim. Heilanstalt (geleitet von Dr. Marc) für Anwendung des Kaltwasserverfahrens, warmer und Dampfbäder, Kiefernadelbäder, aller Arten künstlicher Mineralbäder, der Bäder in comprimierter Luft, von Elektrizität, von Traubenkuren.

Lage: inmitten des Rheingaaues auf einem gegen den Rhein vorspringenden Hügel liegt Dorf und Schloss Johannisberg, und ganz in deren Nähe mit der Front gegen Mittag das in schönem Styl erbaute Badehaus mit den dazu gehörenden schattenreichen Parkanlagen und der Aussicht auf den Rhein und die jenseitigen Ortschaften und Gebirgszüge. Höhe des Dorfes Johannisberg 550' über dem Meer, 250' über dem Rhein; bekannte herrliche Umgebung und Reichthum an Ausflügen nach Schloss Johannisberg, Schloss Johannisburg, Marienthal etc.

Klima: äusserst mild, herrliche und reine Luft, frei gegen Süden; gegen Norden und Osten geschützt durch die Taunusgebirge.

Kurzeit: September und Oktober.

Kurtrauben: Gutedel, Oesterreicher.

Unterkommen: in der Anstalt, die vom 1. April bis 1. Nov. geöffnet ist. Die Anstalt ist comfortabel eingerichtet, hat 46 Logirzimmer, Speisesaal, Musik- und Billardzimmer. Pension für Zimmer, complete Beköstigung, ärztliche Behandlung und Bedienung wöchentlich: 12 $\frac{1}{2}$ —22 $\frac{1}{2}$ Thlr.

Kaltern, siehe Ueberetsch, Südtirol.

Kreuznach an der Nahe, Rheinpreussen. Berühmtes jod- und bromhaltiges Soolbad. Eisenquelle; im Herbst auch Gelegenheit zu Traubenkuren.

Lage: in einem Thale, welches durch eine bedeutende Hügelkette, die Ausläufer des Hundsrückens, gegen Nordostwinde geschützt ist; nach Südosten ist das Thal geöffnet.

Kurzeit: in guten Jahren findet man Ende August, sonst Mitte September zur Kur geeignete Trauben, damit aber die Traubenkur stets Ende August begonnen werden kann, beabsichtigt die Direktion — so theilt Dr. Michels in Kreuznach mit — für die erste Zeit, bis am Orte hinlänglich reife Trauben vorhanden sind, solche aus Frankreich zu beziehen.

Kurtrauben: Franken (Oesterreicher), Gutedel, Seidentraube.

Unterkommen: im August äusserst billig in Hôtels und Privatwohnungen (Wohnungen im Herbst von 3 Thlr. wöchentlich an). Die Häuser sind gut, comfortabel eingerichtet, haben alle zahlreiche Balkons und sind von Gärten umgeben. Die Kost wird fast in

allen Häusern verabreicht, doch giebt es auch in den zahlreichen Hôtels Table d'hôte.

Laubbach, Bad und Kaltwasserheilanstalt unter Leitung des Dr. Schüller; im Herbst auch Traubenkuren.

Lage: Laubbach liegt in einem Thaleinschnitt des linken Rheinufers mitten zwischen Koblenz und Stolzenfels, von jedem $\frac{1}{2}$ Stunde entfernt (von Koblenz aus per Droschke von der Eisenbahn- oder Dampfschifffahrtsstation zu erreichen), am Fusse des Kuhkopfes 1200' ü. d. M., im Mittelpunkt des Zusammentreffens der drei Flüsse: Mosel, Rhein, Lahn. In der Nähe der Anstalt stundenlange dichte Buchen- und Eichenwaldungen, kühle Bergthäler, gute, schöne Parkanlagen, brillante Anlagen am Rhein etc.

Ueber das *Klima* schreibt Dr. Schüller dem Verfasser: „Das- selbe ist im Ganzen sehr mild, gleichmässig, ohne grosse Schwankungen, im Sommer weit kühler als im Rheinthal selber, weshalb der Ort viel aufgesucht wird. Der Winter mild; man kann im einfachen Rock gehen; wenig Schnee, wenig Wind etc.“ — Luftströmungen müssen jedoch genug da sein, da hier so viele Flüsse zusammenkommen.

Kurzeit: September, Oktober.

Kurtrauben: die etwas herben Bergtrauben aus der Umgegend („Kleinberger“). — Im Ganzen ist der Besuch zur Traubenkur mässig gewesen, der zur Wasserkur betrug von 5 — 700 pro anno. Auch im Winter Wasserkuren.

Unterkommen: in der Anstalt. Preise wöchentlich für Miethe: $2\frac{1}{3}$ — $17\frac{1}{2}$ Thlr., für die Wasserkur und ärztliches Honorar: $4\frac{1}{5}$ Thlr, für Bedienung in Zimmern und Bädern etc.: $1\frac{3}{4}$ Thlr., für kurgemässe Beköstigung: $8\frac{1}{6}$ Thlr.

Mammern am Bodensee, Kanton Thurgau. Privatanstalt von Dr. Freuler-Ringk. Seebadeort, Kaltwasserkur, Molken-, Erdbeer- und Traubenkuren. Klimatischer Kurort.

Lage: 407 M. (1253'). Mammern liegt auf einer lieblichen Landzunge am Fusse des grösstentheils mit Wald bedeckten Seerückens am schweizerischen Ufer des „Untersee“ genannten Theiles des Bodensees, zwischen Stein am Rhein und Steckborn, und an der Poststrasse von Schaffhausen nach Konstanz. Die Anstalt liegt

am äussersten Ende des Dorfes Mammern, nahe am See. — Spaziergänge, Ausflüge zu Wasser und zu Land.

Klima: mild, frei von scharfen Luftzügen; Frühjahr und Herbst besonders mild, im Sommer nicht heiss, Abkühlung durch den See

Kurzeit: im September und Oktober.

Kurtrauben: unbekannt.

Unterkommen: in der Anstalt des Eingangs genannten Arztes, wie auch für einzelne Familien im Dorfe selbst (Meyer-Ahrens).

Margaretheninsel, Bad und Kurort in Budapest in Ungarn. Donauinsel, nach welcher an sieben Punkten von Pest-Ofen ab halbstündlich Dampfschiffe den Verkehr bewerkstelligen.

Lage: das Bad liegt auf der Insel zwischen prächtigen Baumgruppen, Blumenbeeten und Rasenplätzen mit Hainen etc., hat eine warme Quelle mit 35° R. (artesischer Brunnen mit einer Tiefe von 62° und 3'). Eine Pferdebahn verbindet den obern und untern Theil der Insel; am obern Theil die Badekolonie. Herrliche Ausichten. Nicht windgeschützt. Mücken im Sommer ziemlich viel und unangenehm werdend.

Klima: in Folge der Schutzlosigkeit gegen Winde und der Nähe des Wassers der Donau um die Insel herum sind die klimatischen Verhältnisse, wie der Arzt des Bades, Dr. Verzár, dem Verfasser mittheilt, ungünstige und es scheiterte die Einführung der beabsichtigten Traubenkur.

Kurzeit: vom 15. August an.

Kurtrauben: Tokaier.

Unterkommen: in den Hôtels mit 350 elegant möblirten Zimmern; Conversations- und Lesesalon; täglich Musik. *Preis* der Zimmer 2—3 fl. täglich. Der Bau einer Brücke über die Donau nach der Insel wird beabsichtigt, ebenso arbeitet man an der Bohrung eines zweiten artesischen Brunnens, aus welchem man ein Wasser von 50° R. erwartet.

Anmerkung. Das Wasser wird äusserlich und innerlich angewendet bei Gicht, chronischem Rheumatismus, Nervenleiden, Scrofeln; chronischem Hautleiden, Narbenschmerzen, Urinsteinen, Hysterie etc. Das Wasser ist sehr reich an kohlensauren Salzen.

Marienberg, Wasserheilanstalt bei Boppard am Rhein. Im Herbst Traubenkuren.

Lage: zwischen Bingen und Koblenz, 7 resp. 5 Minuten von den Stationen der Rheinbahn und der Dampfboote entfernt, liegt das Etablissement (ehemals umfangreiches adliges Damenstift) in unmittelbarer Nähe von Boppard in dem schönsten Theile des Rheinthaales mit Gärten, Parks und anderen Einrichtungen. *Höhe*: 285 P. F. über dem Nullpunkt des Amsterdamer Pegels; 190 P. F. über dem Nullpunkt des Rheinpegels bei Boppard; in $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde gelangt man in eine Höhe von 600—700 P. F., in 1—2 Stunden in eine Höhe von 1200—1500 P. F. Schutz vor allen scharfen Winden besonders gegen Norden und Osten durch steile Bergwände. Die Herbstnebel zerstreuen sich schnell.

Klima: Temperaturmittel im September und Oktober 11,37° R., 8,10° R.

Kurzeit: September und Oktober.

Kurtrauben: Riesling, Kleinberger (weisse Trauben), Burgunder und Oesterreicher (roth).

Unterkommen: in der Anstalt mit eleganten und bequemen Wohnungen. Pensionspreis: 11—20 Thlr. wöchentlich.

Mediasch, deutsche Freistadt an der grossen Kokel. Vorort mit 7000 E. Siebenbürgen.

Lage: die Umgebung von Mediasch ist eine durchaus angenehme. In dem grossen Kokelthale gelegen, bieten die zahlreichen Seitenthäler, in welchen der grössere Theil der Weinberge sich befindet, ausserordentlich viel Abwechslung, indem verschiedene, leicht zugängliche Bergspitzen mit Leichtigkeit eine Totalansicht der Umgebung gewähren. Mediasch liegt an der Ostbahn, hat einen fast an der Stadt gelegenen Bahnhof und bietet viel Gelegenheit zu kleineren Ausflügen. *Höhe*: 962,76 Wiener Fuss.

Klima: Dr. Folberth theilt dem Verfasser darüber Folgendes mit: „Wenngleich der siebenbürgische Winter nicht selten einer weit nördlicheren Gegend alle Ehre machen würde (im letzten Winter, 73/74, war die niedrigste Temperatur 26° R.), so sind die Sommer doch häufig ausserordentlich heiss, so dass die Weinkultur und der Maisbau zu den ausgedehntesten und ergiebigsten Beschäf-

tigungen der hiesigen Bevölkerung gehören. Der Spätsommer zeichnet sich durch Beständigkeit aus und gehört in der Regel zu den schönsten Jahreszeiten. Die Traube reift gewöhnlich Mitte September und wird in der letzten Hälfte des Oktober gelesen, in welche Zeit auch die *Kurzeit* fallen würde.

An *Rebensorten* ist unsere Gegend ganz besonders reich. Neben den in den letzten Jahren eingeführten Riesling-, Traminer-, Ruländer-, Klävner-Trauben finden wir eine grosse Zahl inländischer, ganz vorzüglicher Sorten. Zu letzteren gehören hauptsächlich: schwarzer Rasser (blauer Köllner), Königsäst (weisser Köllner), Rasser (weisser Heunisch), Gornesch (weisser Elben), Muskateller, Aest oder Mädchentraube (weisser Kenigl?); die letzteren gehören zu den angenehmen Esstrauben und liefern auch vorzüglichen Wein. Diess die häufigsten, jedoch bei weitem nicht alle der hier kultivirten Rebsorten.“

Anmerkung. Obwohl alljährlich, wenn die Gunst des Himmels es gestattet, aus verschiedenen Theilen des Landes Orte mit hervorragendem Weinbau von Kranken zum Zwecke von Traubenkuren aufgesucht werden, so hat doch die Traubenkur in Mediasch eine systematische Pflege noch nicht gefunden. Mediasch enthält alle Bedingungen zu Traubenkuren und der dortige Arzt, Dr. Folberth, übernimmt neben den anderen zwei Aerzten gern die Behandlung der Kranken.

Unterkommen: Mediasch bietet in seinen drei Gasthöfen und solid gebauten Privathäusern reichliche Unterkunft. Die Logispreise sind für ein Zimmer 6 — 12 fl. pro Monat. Mediasch hat ein Gymnasium, eine Bürgerschule, eine Bibliothek, einen Musikverein, Gewerbeverein, ein Casino etc. und erfreut sich des Rufes ein gesunder Ort zu sein.

Meran, Südtirol, berühmt als Traubenkurort und Winterstation. Stadt mit ca. 3000 E. Zu Meran als Kurort gehören: Meran, die Dörfer Ober- und Untermais und Gratsch.

Lage und Klima: 319 M., Obermais etwas höher. Meran liegt nach Norden und Nordwesten vollkommen geschützt durch den von Westen durch Norden nach Osten gehenden hohen Gebirgszug am Fusse des 1800' (513 M.) hohen Küchelberges am rechten Ufer der

aus dem Passeirerthal kommenden Passer, welche südwestlich von Meran (in $\frac{1}{4}$ Stunde) in die aus dem Vintschgauerthal kommende Etsch mündet; offen nach Süden durch das breite Etschthal, nicht voll geschützt nach Westen, wie auch nicht ganz nach Nordosten, da von Westen das Vintschgauer- und von Nordosten das Passeirerthal kommt. Gratsch liegt westlich von Meran, am geschütztesten gegen Norden, Nordwesten, Nordosten; Obermais (am linken Ufer der Passer) ist den Nordostströmungen am meisten preisgegeben, bietet aber einen herrlichen Herbst- und Frühlarsaufenthalt. Untermais liegt südlich nach Bozen zu. Mittlere Temperatur von Meran im September: $14,3^{\circ}$ C.; Oktober: $10,8^{\circ}$ C. Gratsch liegt wärmer als Meran, Obermais etwas kühler, da höher und den kühleren Luftströmungen mehr ausgesetzt. — Der Herbst hier ist wie überall die schönste Zeit in Südtirol und die Natur bietet das Herrlichste was sie bieten kann; die Fülle von Früchten: Weintrauben, Feigen, Kastanien, Pfirsichen, Aprikosen etc. setzen den Fremden in Staunen, wenn er inmitten der hohen spitzenreichen Alpenwelt einherwandelt. Zahlreiche nahe und ferne Partien mit reicher Abwechslung. Ueber den Winter in Betreff seiner Wärme sind freilich die Meisten im Irrthum. Durch die vielen überschwänglichen Berichte getäuscht, glaubt der ankommende Kranke ein warmes, südliches Klima im Meraner Winter zu finden, während er früh und Abends zuweilen ganz anständige Fröste ($-6, 7, 8^{\circ}$ C.) hat und die Natur öde und abgestorben ist wie im Norden. Meran kann kein südliches Klima genannt werden, büsst aber deshalb durchaus nichts von seinem Werth ein. Der Winter ist windstill, mit sonnigen, herrlichen Tagen, die selbst das Sitzen im Freien in der Zeit von 11 Uhr Vormittags bis 3 Uhr Nachmittags abwechselnd gestatten; die Luft ist stärkend, erfrischend, rein wie alle Alpenluft, und im Winter sehr trocken. Meran hat die schönen Tage Mitteldeutschlands in Permanenz und dazu die herrliche Alpenluft. Diess in Kürze über Meran und zur Klärung der vielen irrthümlichen Ansichten über dessen Winter. Uns beschäftigt nur der Herbst. Die Traubenreife fällt in das erste Dritttheil des September und vom 10. September ab giebt es der Trauben genug. Obwohl die Bekanntmachungen den Beginn der *Kurzeit* mit dem

1. September tragen, so ist dem Nordländer es für einen dauernden Aufenthalt jedoch noch zu warm, er thut besser, wenn er die erste Zeit des Septembers vorüber lässt und um die Mitte des Monats ankommt, wo er dann, wie erwähnt, auch alle Früchte gereift findet und wo die Nächte erquickender und kühler werden.

Kurtrauben: die grosse blaue Farnatscher Traube, eine höchst angenehme, grossbeerige Esstraube.

Unterkommen: für jeden Stand und Rang hinlänglich. Kursaal mit Lesezimmer, Kaffee-, Restaurationszimmer, Spiel- und Billardzimmer, Damensalon etc., Bädern; Hôtels, Pensionen, Privatwohnungen zahlreich. Preise in den letzten Jahren mässig, selbst billig. — Täglich zwei Mal Orchester.

Montreux, siehe Genfersee.

Mühlbad bei Boppard am Rhein, eine der ältesten Wasserheilanstalten am Rhein, liegt dicht unterhalb der Stadt Boppard, eine Viertelstunde vom Landungsplatze der Dampfschiffe entfernt und nur halb so weit vom Stationsgebäude der rheinischen Eisenbahn; die nächste Station der anderseitigen, ehemals Nassauischen Eisenbahn ist zu Kamb, Boppard fast gegenüber. Fortwährend sind Kähne bereit, um ankommende Gäste vom Landungsplatze der Schiffe und von der Station der Bahn nach Mühlbad zu bringen.

Was über Boppard in Betreff *Lage* und *Klima* gilt, hat auch seine Anwendung auf Mühlbad. Die Anstalt steht unter Leitung des Besitzers, des Sanitätsrath Dr. Heusner, und bietet Gelegenheit zu den verschiedenartigsten Bade- und sonstigen Kuren, wie zur Priessnitz'schen Kaltwasserkur, zu künstlichen warmen Bädern aller Art, zu Mineralbrunnen-, Molken-, Traubenkuren etc. — Flussbäder.

Kurzeit: September und Oktober.

Kurtrauben: Riesling, Kleinberger.

Unterkommen: in der gut eingerichteten Anstalt. *Preise*: 12 bis 18 Thlr. pr. Woche je nach Auswahl des Zimmers mit Pension.

Neustadt an der Haardt in der bayrischen Pfalz, Stadt von 10,000 E., am Fusse des Haardtgebirges.

Lage: ca. 360' ü. d. M., am Eingange des Neustädter Thales, nach Norden und Süden überragt von Anhöhen, welche überall mit

Wein bepflanzt sind und nach Westen hin sich immer steiler erheben und sodann zu der westlich von der Stadt hinziehenden Gebirgskette (ca. 15—1800') hinanführen. Die östliche Seite der Stadt ist frei und schaut gegen die Rheinebene hinaus, welche hier durch das Haardtgebirge nach Westen ihren Abschluss findet. Reizende Umgebung; zahlreiche Spaziergänge; Ausflüge in die Nähe und Ferne, da in Neustadt sich die Eisenbahnen von Norden, Süden, Osten und Westen vereinigen. Die Lage Neustadts bietet sonach ferner Schutz vor rauhen Winden, besitzt ein mildes gesundes *Klima* und trotz der winkligen, ungesunden Bauart der alten Stadttheile ist, wie Dr. Huber mittheilt, das epidemische Auftreten einer Krankheit höchst selten.

Kurzeit: September und Oktober.

Kurtrauben: Oesterreicher, Gutedel.

Unterkommen: in der Stadt in den Gasthöfen und Privatwohnungen, wie auch in den Neustadt umgebenden zahlreichen Ortschaften. Unterhaltung und Zerstreuung. Kein Kurgebäude.

Obermais, siehe Meran.

Rheinfelden, Städtchen, Kanton Aargau, Schweiz, am linken Ufer des Rheines zwischen Säckingen und Basel im Thal gelegen, das als Becken betrachtet werden kann; 273 M. (841'); Schutz westlich durch die Vogesen, nördlich durch die Abdachung des Schwarzwaldes, gegen Südost durch den Jura begrenzt, sonach Schutz gegen Nordwinde durch den Schwarzwald und gegen die von Süd und Südost herkommenden erschlaffenden Luftströmungen durch den Jura, dagegen haben West- und Nordwestwinde freien Zutritt und dienen zur Ventilation. In Rheinfelden ist Sool- und Flussbad (starke Soole ohne Jod und Brom), Winterkur, auch Traubenkur etc.

Das *Klima* ist mild, die Gegend sehr fruchtbar. Mittlere Temperatur im September 16,9, Oktober 11° C. Herbst besonders schön; viel Spaziergänge, schöne Umgebung; Rosen bis Mitte November. (Siehe: Prager Vierteljahrsschr. Bd. 100, S. 62; Meyer-Ahrens.) Meran und Rheinfelden haben im Winter fast gleiche Temperatur.

Kurzeit: von Anfang September bis Oktober.

Kurtrauben: Gutedel, Riesling, Elben.

Unterkommen: Rheinfelden hat sechs Kuranstalten, in welchen Unterkommen hinlänglich zu finden ist. Mässige Preise (Pension zwischen 5 und 7 fr.).

Siders (Sierre), Kanton Wallis, Schweiz.

Lage: Siders liegt 551 oder 579 M. — die Angaben sind verschieden — (1782') ü. d. M., rechts der Rhone, am Fusse der südlichen Abdachung der Berner oder nördlichen Alpenkette. Die Umgebung ist äusserst malerisch; unabsehbare Weingärten, am Bergesabhänge sich lehrend, sind von üppigen Wiesen umsäumt, während in der Thalsole zahlreiche mit Wäldchen, Reb- und Kornfeldern bekleidete Hügel sich erheben, zwischen welchen zwei kleine Seen den Touristen freundlich überraschen.

Das *Klima*, theilt Dr. Bonoin in Siders dem Verfasser mit, ist etwas eigenthümlich, im Ganzen jedoch ausgezeichnet. Wenn der Frühling, wegen häufigen Winden in den Nachmittagsstunden und wegen nicht ganz sanftem Temperaturwechsel, öfters unfreundlich erscheint, so bietet der Herbst dagegen gewöhnlich eine Witterung, die wohl selten anderswo so günstig, fast beständig schön sich einstellt; warm bei Tage und milde kühl bei Nacht. Das Klima kann für Traubenkurgäste kaum besser gewünscht werden als es in Siders ist. Das Trinkwasser ist verschieden je nach den Quellen, von denen einige etwas mehr als beliebt kalkhaltig und nur wenig kühl sind, ist überhaupt aber kalt und angenehm trinkbar.

Kurzeit: die Kur kann regelmässig am 1. September, sehr oft acht Tage früher, beginnen und bis Ende Oktober dauern.

Kurtrauben: die Spielarten vom Gutedel (Chasselas), der graue Klävner (in Siders Malvasier genannt), die Muskateller. Letztere sollen etwas schwer verdaulich sein.

Unterkommen: reichlich in den drei Hauptgasthöfen, welche für jetzt genügen, indem die Traubenkuren erst seit neuerer Zeit eingeführt sind. *Preise* der Pensionen: 7 fr. täglich.

Sitten (Sion), Kanton Wallis, Stadt im Rhonethal mit 4895 E.

Lage: 1625' oder 527 M. ü. d. M. Weitere Angaben fehlen.

In Betreff des *Klima's* sagt Meyer-Ahrens, dass nach den Einen der Sommer und Herbst heiss, das Frühjahr und der Herbst nach Anderen höchst angenehm seien.

Kurzeit und *Kurtrauben* wie in Siders. Dr. Bonoin in Siders hält die Trauben von Siders und Sitten für die besten der ganzen Schweiz, wie sie auch die am ersten reifenden sein sollen.

Sudak. Remy sagt darüber in seinem Werke „die Krim“: „40 Werst südwestlich von Feodosia liegt das drei Werst lange und zwei Werst breite Thal von Sudak, durchströmt vom Flüsschen Surik-Ssu (kaltes Wasser), umgeben von bewaldeten Hügeln, deren einzelne Durchbrüche es in seiner Verlängerung mit den Thälern von Ay-Ssawa und Taraktasch verbinden. Der Mangel an Kommunikationswegen zu Lande, sowie seine Abgelegenheit und verhältnissmässig nicht unbedeutende Entfernung von Feodosia und Jalta (85 W.) hat es seither von den Verschönerungen und der Kultur ausgeschlossen, die sich in so reichem Maasse über die Gestade der Südküste ausbreiten. Zwar ist von Jalta aus eine Chaussee bis zum Gute des ehemaligen Ministers Knjaschewitsch (45 W.) bereits vollendet, in ihrem Fortbau bis Sudak jedoch unterbrochen, konnte sie letzterem nicht diejenigen Elemente zuführen, die vielleicht vor allen anderen der Krim durch Lage, Luft und lokale Bedingungen berufen scheint, dereinst den Rang eines klimatischen Kurortes ersten Ranges einzunehmen. Alles was in hygieinischer Beziehung von Feodosia gerühmt wurde, findet sich in Sudak in erhöhtem Grade beisammen. Dieses Thal durchbricht den Jaïla-Zug, der sich im Osten nur noch in hügelartigen Abdachungen fortsetzt. Durch rings umschliessende mehr oder weniger hohe Hügel vor Winden geschützt, mit herrlichem Seebade versehen, erfüllen üppige Wälder, reiche Wiesen und Gartenkulturen die Luft mit jenen Bestandtheilen, welche erfahrungsgemäss den heilsamsten Einfluss auf den kranken Organismus, insbesondere auf Brust und Lungen ausüben, und ich darf mit der Ueberzeugung, dass Sudak der gesündeste Ort der Krim, speciell der Südküste, ist, um so weniger zurückhalten, als sie mir bereits von vielen competenten Stimmen bestätigt worden ist. Der fruchtbare Boden trägt über 2 Millionen Weinstöcke auf etwa 440 Dessätinen (1 Dessätine =

4,27890 preuss. Morgen) und eine Traubenkur kann hier in duftigster Frische direkt an den Stöcken durchgeführt werden.“

1 $\frac{1}{2}$ Werst von Sudak in dem Thal des Ay-Ssawa liegt die Besitzung des Arztes von Feodosia, Dr. Ehrhardt; sie bildet stattliche Gebäude, hat praktische Einrichtungen, umfangreiche Weinberge, Wald. Dr. Ehrhardt gedachte (1872) hierher übersiedeln und seine Gebäude zu einer Heilanstalt umzuwandeln. Die Bewohner sind Tartaren, Russen, deutsche Colonisten. Im Ay-Ssawathal ist auch eine kalte Schwefelquelle.

Territet, siehe Genfersee.

Ueberetsch (Südtirol) heisst das Stück Land, welches von St. Pauls beginnt und in Kaltern seinen Abschluss findet; es schliesst die beiden grossen Gemeinden Kaltern und Eppan in sich. Hauptort ist der Marktflecken Kaltern, 1 Stunde vom See (1510'), 588 M. ü. d. M., Sitz des k. k. Bezirksgerichtes und Dekanates, mit 1418 E. Die Marktgemeinde Kaltern zählt ca. 4000 E. und umfasst den Markt Kaltern und die Fraktionen Mitterdorf, St. Nicolaus (1782'), St. Anton, Pfus oder St. Rochus, Ober- und Unterplanitzigen, am See oder St. Joseph (am See gelegen) und Altenburg. Die Orte steigen terrassenförmig übereinander bis hart an den Fuss der grünen, waldreichen Mendel. Die Gegend ist reizend und der Boden fruchtbar. Es gedeihen in den Orten die verschiedensten und edelsten Arten des Rebstockes, am häufigsten Gross- und Mittel-Farnatsch, Edelschwarz und Marzemin, Muskat und geschlaffene Rebe. Die süsseste und für den Kurgebrauch passendste ist die Mittel-Farnatscher. Ausser der Rebe wachsen üppig Kastanien, Feigen, Pfirsich, Mandeln, Maulbeeren und am Kalterer See selbst die Olive. Die feinsten Aepfel- und Birnsorten werden alljährlich zu hohen Preisen von den Obsthändlern gekauft und ins Ausland versendet.

Die *klimatischen* Verhältnisse sind sehr günstig. Kaltern ist geschützt gegen Norden von dem mittlern Gebirge, gegen Osten vom Weiss- und Schwarzhorn, vom Weissenstein und von den mächtigen, grossartig geformten Fleimser Dolomiten, gegen Westen von der Mendola, welche ihre höchste Höhe (6681') in der Spitze des Monte Rösen erreicht und von da sich über den Mendelpass und

den Penegal zieht und mit dem Gampenkofel endet. Gegen Süden ist das Thal, worin Kaltern liegt, völlig offen und daher der warmen Luft zugänglich, während die rauhen Nord- und Nordwestwinde möglichst abgehalten werden. Der Herbst ist wie in Meran, der Winter ist kurz und mild, das Thermometer sinkt in den Frühstunden selten auf -5° bis 6° C. Kaltern empfiehlt sich daher in klimatischer Hinsicht für Herbst- und Winteraufenthalt. Leider ist für ein grösseres Publikum noch nicht gesorgt und nur wenige Wohnungen, die sich zur Aufnahme von Kranken eignen, sind zu finden. Dennoch sind in den letzten Jahren verhältnissmässig viele Kranke während des Herbstes und Winters in Kaltern gewesen.

Kurzeit für Trauben: September, Oktober.

Kurtrauben: wie erwähnt die Mittel-Farnatscher, welche sich von der Gross-Farnatscher dadurch unterscheidet, dass sie süssere, etwas kleinere Beeren hat.

Unterkommen: Gasthaus zum Rössl; Restauration Mannhart mit neuen und gut eingerichteten Zimmern; Mondschein; Stern. Preise billig, in den beiden erstgenannten Häusern gute Kost; einige Privatwohnungen.

Dankbare Ausflüge von Kaltern aus sind: nach den Montiggler Seen, den Eislöchern (in welchen im höchsten Sommer Eis zu finden ist und die Alpenrose neben der Kastanie blüht), nach Altenburg mit prachtvoller Aussicht ins untere Etschthal, nach der Gleif, St. Michael, nach dem uralten Markt Tramin, schon zu Kaiser Augustus Zeiten als Militärstation und Wein bauende Gegend bekannt.

Die zweite Gemeinde von Ueberetsch ist Eppan mit über 5000 E. Sie zerfällt in die Fraktionen St. Michael (1432'), St. Pauls (1262'), Girlan (1369'), Missian, Frangart, Unterrain, Perdonig. Der bedeutendste Ort davon ist St. Michael, wo sich seit zwei Jahren ein Kurverein gebildet hat.

Klimatisches und *Lagen*-Verhältniss, *Kurzeit* und *Kurtrauben* wie in Kaltern.

Unterkommen: Rössl, Sonne, sehr gut; in St. Pauls zum „Adler“ empfehlenswerth. Die Villa Wickenburg ist von dem gegenwärtigen Besitzer, Herrn Paul von Putzer, für Fremde mit allem Comfort

eingerrichtet und mit schönen Gartenanlagen umgeben. Auch Schloss Gandegg in St. Michael ist alljährlich von Fremden zur Herbstzeit besucht; auch Schloss Englar (nicht Ruine, wie Amthor schreibt mit herrlicher Aussicht nach Bozen ist gut bewohnbar.

Untermals, siehe Meran.

Vernex

Veyteaux

Villeneuve

Vevey

} siehe Genfersee.

Wallenstadt am Wallenstadtersee, Schweiz, Kanton St. Gallen. Seebadeort, Traubenkuren.

Lage: Wallenstadt liegt 10 Minuten vom östlichen Ufer des Wallenstadtersees in einer Kurve am Fusse der 7000' hohen Churfürsten, 5 Minuten vom Bahnhof, in sehr geschützter Lage, hat ein herrliches, mildes, warmes *Klima*. *Höhe*: 425 M. (1314'). Prof. Werber in Freiburg sagt (Schweizeralpenluft etc. 2. Aufl.): „Wenn es einen Kurort giebt, welcher in grossartiger Umgebung, an einer der merkwürdigsten Eisenbahnen mit neun Tunnels durch senkrechte Felsen gebohrt, an einem gewaltigen See mit seinem stets frischen Wasser und seinen kräftigen Wellenschlägen, mit erfrischender Luft, mit erweckenden Sturzbädern, mit Molken, Milch und Trauben, mit herrlichen in Milch und Staub zerfliessenden Wasserfällen, wenn es einen solchen Kurort giebt, der alle Naturmächte in grossartigster Weise und alle Kunstmittel in umfassender Einheit verbindet, so ist es Wallenstadt.“

Neue Kasernen, grosse Buntweberei (600 Webstühle auf einem Boden) mit schöner Gartenanlage, Ziegelbrennereien, Marmorbrüche, Seidenwurmzucht; reizende Spaziergänge in den Niederungen, auf die Alpen südlich und nördlich und auf die Churfürsten.

Kurzeit: Mitte September bis Ende Oktober.

Kurtrauben: kleine blaue Klävner, die weisse langstielige Waadtländer (Gutedel, Chasselas), Tokaier.

Unterkommen: in den Gasthöfen am See und im Ort und an der Bahnstation. Preise mässig.

Verzeichniss

der bei dieser Arbeit benutzten Werke und der Werke der Autoren, auf welche sich die im Texte angegebenen Namen beziehen.

R. Fresenius, Chemische Untersuchungen der wichtigsten Obstarten. (Ann. der Chemie von *Liebig* und *Wöhler* Bd. CI.)

Crasso, Aschenanalysen von Traubensaft. (Ann. d. Chemie von *Liebig* und *Wöhler* Bd. LVII. und LXII.)

Grouven, Agrikulturchemie. Köln 1872.

Knop, Kreislauf des Stoffs. Leipzig 1868. Hässel.

Neubauer, Ueber die Chemie des Weins. Wiesbaden 1870.

L. v. Babo und Metzger, Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten. Stuttgart 1851.

A. v. Babo, Der Weinbau. Frankfurt a. M. 1872.

Max Friess, Der Weinbau. Stuttgart 1871. Wolff.

Curchod, Essai théorique et pratique sur la cure de raisins. Vevey 1860.

Schirmer, Theoretischer und praktischer Versuch über die Traubenkur von *Curchod*, im Auszug übersetzt u. mit Anmerkungen versehen von *Schirmer*. Grünberg 1862. Levysohn.

Schultze, Die Weintraubenkur. Quedlinburg, ohne Jahrzahl.

Pircher, Abschnitt: „Weintraubenkur“ in seinem Werke über Meran. 1870.

Lersch, Die Kur mit Obst, Malzextrakt und Kräutersäften mit neuen Analysen der Asche des Traubensaftes. Bonn 1869.

Kaufmann, Die Traubenkur in Dürkheim an der Haardt. Berlin 1862.

Blankenhorn und Rössler, Annalen der Oenologie 1871.
1872. 1873. 1874. Heidelberg. Carl Winter.

Werber, Die wichtigsten klimatischen Kurorte der Schweiz etc.
Basel 1870.

Meyer-Ahrens und Chr. Gr. Brügger, Die Thermen von
Bormio. Zürich 1869.

Meyer-Ahrens, Die Heilquellen und Kurorte der Schweiz etc.
Zürich 1867.

Schneider, Ueber den Wein- und Obstbau der alten Römer.
Rastatt 1846.

Henderson, Geschichte der Weine der alten und neuen Zeit.
Weimar 1833.

Marc, Bad Johannisberg im Rheingau etc. Wiesbaden 1874.

Lebert, Bex in der Schweiz als Sommer- und Winterkurort.
Separatabdruck aus Nr. 7 der Berliner klinischen Wochenschrift.
1874.

Margarethenbad, das. Pest 1873.

Vierteljahrsschrift für die praktische Heilkunde.
XXV. Jahrgang 1868. Prag. Seite 46—87. (Rundschau über die
wichtigsten Heilquellen und Kurorte der Schweiz, von Dr. Meyer-
Ahrens, Arzt in Zürich.)

Bürgi, Die Soolbäder zu Rheinfelden. Für Aerzte und Laien
bearbeitet etc. Basel 1863.

Wieland, Die Soolbäder von Rheinfelden etc. Rheinfelden
und Basel 1867.

Faber, Hofrath Dr., Der Kurort Friedrichshafen am Bodensee.
Friedrichshafen, ohne Jahrzahl.

F. Remy, Die Krim in ethnographischer, landschaftlicher und
hygieinischer Beziehung. Odessa und Leipzig 1872.

(Die Schriften, welche zur Bearbeitung des historischen Theiles
dienten, sind dort näher bezeichnet.)

Schliesslich sagt Verfasser für gefällige gewünschte Mittheilungen
über die betreffenden Kurorte noch seinen verbindlichsten Dank
den Herren DDr. Cossy in Bex, Erismann in Brestenberg,

Krimmer in Boppard, Heusner in Mühlbad, Burkart in Marienberg, Verzár in Pest, Folberth in Mediasch, Huber in Neustadt, Bonoin in Siders, Zürcher in Interlaken, Gubsergood in Wallenstadt, Schüller in Laubbach, Michels in Kreuznach, Schneider in Gleisweiler, Marc in Johannisberg, Wieland in Rheinfelden, Vouga in Chanelaz, Mangold in Fured, Faber in Friedrichshafen.





Bei **Otto Wigand** in **Leipzig** ist erschienen und durch alle
Buchhandlungen zu beziehen :

Climatische Kurorte

und

ihre Indicationen

von

Dr. A. Biermann.

gr. 8. 1872. Preis 1 Thlr.

Hochgebirge und Lungenschwindsucht.

Ein Beitrag

zur Climatotherapie

von

Dr. A. Biermann.

gr. 8. 1874. Preis 25 Ngr.

Knauthe

Die Weintraube in historischer, chemischer, physiologischer,
therapeutischer Beziehung und in ihrer Anwendung zu Traubenkuren nebst
Beschreibung sämtlicher bekannteren Traubenkurorte von Knauthe

Leipzig 1874

M.med. 524 p

urn:nbn:de:bvb:12-bsb11187468-7